Frigorífico Combi con Tecnología NO FROST
Congelador - Frigorífico
Manual de Instrucciones

Frigorifico Combinado “NO FROST”
Congelador - Frigorífico
Manual de Instruções

NO-FROST Combi Refrigerator
Fridge - Freezer
Instruction booklet

NO-FROST Kühl - Gefrierkombi
Bedienungsanleitung

Réfrigérateur a froid ventile
Réfrigérateur - Congélateur
Guide d’utilisation

Frigorifero - Combinato NO FROST
Frigiderul - Congelatorul
Guida all'installazione e uso

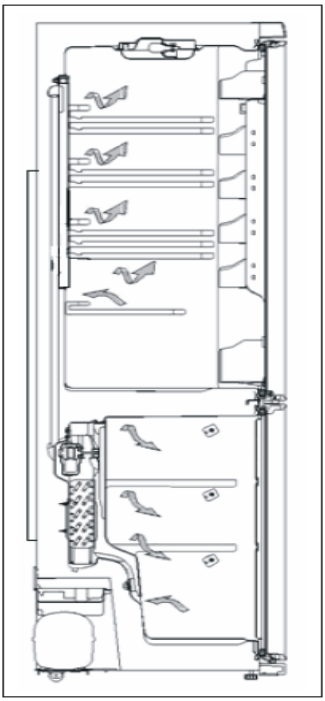
NO FROST COMBI KOELKAST
Koel-vriescombinatie
Handleiding

Indice

ANTES DE USAR SU FRIGORÍFICO 2
Información acerca de la tecnología No-Frost 2
Instrucciones de seguridad 3
Advertencias de seguridad 3
Instalación y operación de su frigorífico 4
Antes de comenzar a utilizar su frigorífico 5
INFORMACIÓN DE USO 6
Ajustes de temperatura 6
Advertencias de los ajustes de temperatura 6
COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS 7
Compartimento refrigerador 7
El compartimento congelador 8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 12
Descongelado 13
Cambio de bombilla 13
TRANSPORTE Y REUBICACIÓN 14
Cambiar la dirección de apertura de la puerta 14
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 14
PARTES Y COMPARTIMENTOS DEL FRIGORÍFICO 18

PARTE 1. ANTES DE USAR SU FRIGORÍFICO

Información acerca de la tecnología No-Frost



Los frigoríficos No Frost son diferentes de los otros frigoríficos estáticos en términos de su sistema operativo.

En los frigoríficos normales, en el congelador, la humedad de los alimentos húmedos del frigorífico que entra al abrir la puerta produce escarcha dentro del congelador.

Para derretir la nieve y el hielo que se han formado, es necesario realizar procesos tales como desenchufar el frigorífico, sacando durante éste proceso la comida que necesita mantenerse fría, y eliminar la escarcha acumulada.

En el caso de los frigoríficos No Frost, esto es enteramente diferente. El aire seco y frío de la habitación se introduce homogéneamente desde muchos puntos a las secciones de refrigerado y congelado por medio de un ventilador. El aire frío que se distribuye homogéneamente incluso en los espacios entre los estantes no solo se asegura de que toda su comida se enfría por igual y correctamente, sino que tampoco permite que se produzcan humedad y escarcha.

Por lo tanto, el frigorífico No Frost que usted tiene le permite una gran comodidad de uso además de su volumen grande y un aspecto estético.

Instrucciones de seguridad

- El modelo, que contiene R600a (el refrigerante isobutano), gas natural que es muy ecológico pero también inflamable. Al transportar e instalar el aparato, deben tomarse precauciones para asegurarse de que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración es dañado. En el caso de que se produzca daño, deben evitarse llamas al aire o fuentes de ignición, y ventilar la habitación en que se encuentra el aparato durante unos minutos.
- **Precaución:** Mantener las aberturas de ventilación del electrodoméstico, o de la estructura si está empotrado, libres de obstrucciones.
- No emplear instrumentos mecánicos u otros medios artificiales para acelerar el proceso de descongelación.
- No emplear aparatos eléctricos dentro de los compartimentos refrigerador y congelador del electrodoméstico.
- Si este electrodoméstico reemplaza otro más antiguo con cerrojo: romper o retirar el cerrojo como medida de seguridad antes de almacenarlo, para evitar que los niños, jugando, se encierren dentro accidentalmente.
- Los refrigeradores y congeladores antiguos contienen gases de aislamiento y refrigeración, los cuales han de ser eliminados apropiadamente. Confíe la eliminación de un aparato antiguo a la autoridad competente en tratamiento de residuos y contacte con la autoridad local o su distribuidor si tiene dudas. Por favor, asegúrese de que la tubería de trabajo de su refrigerador no resulta dañada antes de ser recogida por el servicio correspondiente de tratamiento de residuos.

Nota importante:

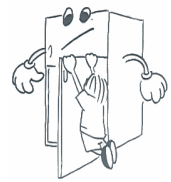
Por favor, lea este folleto antes de instalar y encender este electrodoméstico. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por una instalación o uso incorrectos, como se describe en este folleto.

Advertencias de seguridad

Advertencia: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios artificiales para acelerar el proceso de descongelación. No utilice aparatos eléctricos en el compartimento de alimentos del frigorífico. Mantenga despejadas las aberturas de ventilación del frigorífico. Evite dañar el circuito de refrigeración del frigorífico.

- Por favor, no utilice un ladrón, triple o cable alargador.
- Por favor no introduzca en la toma eléctrica un enchufe dañado, roto o con el cable desgastado.
- Por favor nunca tire del cable, no lo doble ni lo dañe.

- Este producto ha sido diseñado para ser utilizado por adultos. Por favor no permita que los niños jueguen con el aparato ni se cuelguen de la puerta.
- ¡Jamás desenchufe el aparato con las manos mojadas! Así evitará un choque eléctrico.
- Por favor, nunca coloque bebidas ácidas en botellas de cristal y latas en la parte congeladora de su frigorífico. Las botellas y latas podrían reventar.
- Por su seguridad, por favor no coloque materiales explosivos o inflamables en el frigorífico. Coloque las bebidas con alto contenido alcohólico en el compartimento refrigerador del aparato con las aperturas completamente cerradas y en posición vertical.
- Evite el contacto manual al sacar el hielo del compartimento congelador: el hielo puede causar quemaduras y/o cortes.
- ¡Nunca toque comida congelada con las manos desnudas! ¡No coma el helado ni los cubitos nada más sacarlos del congelador!



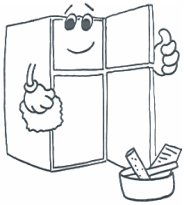
- No vuelva a congelar alimentos que se hayan descongelado. Esto puede crear peligros para su salud, ya que puede causar problemas tales como intoxicación por alimentos.
- Por favor no cubra el cuerpo ni la parte superior del frigorífico con telas o encajes, etc. Esto afectaría el funcionamiento de su frigorífico.
- Fije los accesorios dentro del aparato para que no se dañen durante el transporte.
- Si el cable de alimentación se daña, deberá ser cambiado por el fabricante o un agente de servicio o la persona cualificada asignada.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen niños o personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión de una persona responsable de su seguridad o que esta persona les haya dado instrucciones acerca de su uso. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación sufriera daños, deberá solicitar su sustitución al fabricante, o bien a un técnico de mantenimiento o persona autorizada.

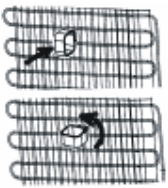
Instalación y operación de su frigorífico

Antes de usar su frigorífico, usted primero deberá observar los siguientes puntos:

- El voltaje de operación de su frigorífico es de 220-240 V y 50 Hz.
- Antes de realizar la conexión al suministro de corriente eléctrica, asegúrese de que el voltaje que aparece en la etiqueta se corresponde con el voltaje del sistema eléctrico de su hogar.
- Se ha conectado un enchufe especial al cable de red de su frigorífico. Este enchufe debe usarse con una toma de corriente con toma a tierra especial con un valor de al menos 16 amperios. Si no hay un enchufe así en su casa, por favor pídale a un electricista autorizado que se lo instale.

- Nuestra compañía no se hará responsable por potenciales daños que puedan producirse por la utilización sin toma a tierra.
- Coloque su frigorífico en un lugar que no esté expuesto a la luz solar directa.
- Debería estar al menos a 50 cm de distancia de fuentes de calor tales como cocinas, hornos, radiadores o estufas y al menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Su frigorífico no debe ser usado al aire libre y no debe permanecer bajo la lluvia.
- Si su frigorífico está yuxtapuesto a un congelador, es necesario dejar un espacio de al menos 2 cm entre ambos para evitar la condensación de humedad en la cara externa.
- Por favor no coloque objetos sobre su frigorífico y colóquelo en un lugar apropiado de modo que haya un espacio libre de al menos 15 cm por encima.
- Si usted coloca su frigorífico junto a sus armarios de cocina, ponga atención para dejar un espacio libre de 2 cm entre ellos.
- Para evitar que el condensador (parte negra saliente del lado de atrás) quede apoyado contra la pared, coloque el elemento plástico que se le suministró para ajustar la distancia, girándolo a 90º.

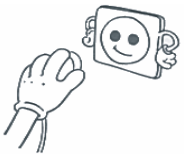




- Para asegurar un funcionamiento suave y sin vibraciones de su frigorífico, las patas delanteras ajustables tienen que ser fijadas a la altura apropiada y equilibradas mutuamente. Usted puede asegurarse de esto girando las patas ajustables en sentido de las agujas del reloj (o en sentido contrario a las agujas del reloj). Este proceso debe realizarse antes de colocar la comida en el frigorífico.
- Antes de usar su frigorífico, limpie todas sus partes con agua caliente en la que deberá agregar una cucharadita de bicarbonato, luego enjuáguelas con agua limpia y séquelas. Después de completar

Antes de comenzar a utilizar su frigorífico

- Durante el primer uso o para asegurar una operación eficiente del dispositivo después de una mudanza, permita que su frigorífico permanezca (en posición vertical) sin enchufar durante tres horas, luego enchúfelo a la toma de corriente. De otro modo, usted podría dañar el compresor.

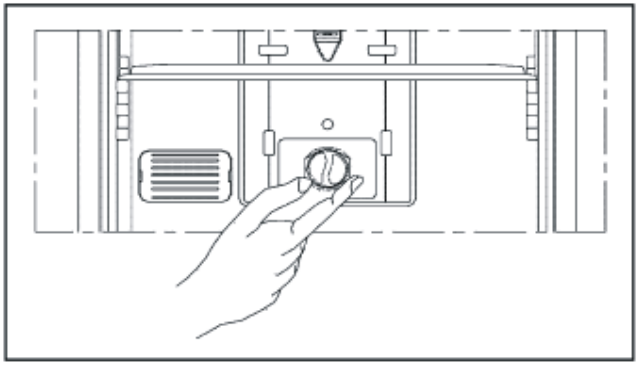


- La primera vez que usted opere su frigorífico, puede sentir un olor: éste olor desaparecerá una vez que su frigorífico comience a enfriar.

PARTE 2. INFORMACIÓN DE USO

Ajustes de temperatura

Botón de termostato del refrigerador y del congelador



Termostato del compartimento refrigerador

Asegura que los ajustes de temperatura en los compartimentos refrigerador y congelador de su frigorífico sean realizados automáticamente. Puede fijarse con cualquier valor entre el 1 y el 6. Según gira usted el botón del termostato del 1 al 6, el grado de refrigeración aumenta. Para ahorrar energía en los meses de invierno, usted puede hacer funcionar su frigorífico en una posición inferior.

Botón termostato del compartimento refrigerador

5 - 6 : Para mayor refrigeración.

3 - 5 : Para uso normal.

1 - 3 : Para menor refrigeración.

Advertencias de los ajustes de temperatura

- El ajuste del termostato debería hacerse teniendo en consideración la frecuencia con la que se abre y cierra la puerta de la nevera y del congelador, cuánta comida hay guardada en él y el entorno en el que se encuentra el frigorífico.
- Con el fin de que el frigorífico quede completamente enfriado después de su primera conexión eléctrica, debe funcionar sin parar hasta 24 horas dependiendo de la temperatura ambiente.
- Durante éste período de tiempo, evite abrir y cerrar las puertas de su frigorífico frecuentemente y no lo llene en exceso.
- Cuando usted quiera volver a poner en funcionamiento su frigorífico después de desconectar el enchufe de la toma eléctrica, espere al menos 5 minutos para volver a insertar el enchufe, para que el compresor no sufra daños.

PARTE 3. COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Compartimento refrigerador

- Para prevenir la humedad y la formación de olores, la comida deberá ser colocada en el frigorífico en recipientes cerrados o con tapa.
- La comida y bebidas calientes también deberían ser enfriadas a temperatura ambiente antes de colocarlas en el frigorífico.
- Por favor no apoye los envases de comida y recipientes contra la lámpara ni la cubierta del compartimento refrigerador.
- Las frutas y verduras pueden ser colocadas directamente en el verdulero sin estar envueltas por separado.

Abajo hay algunas recomendaciones para la colocación y almacenamiento de su comida en el compartimento refrigerador.

Alimento	Duración del almacenamiento	Dónde colocarlo en el compartimento refrigerador
Frutas y verduras	1 semana	En el verdulero (sin envolverlos en nada)
Pescado y carne	2-3 días	Envueltos en papel de plástico o bolsitas o dentro de una caja para carne (sobre el estante de vidrio)
Queso fresco	3-4 días	En el estante especial de la puerta
Mantequilla, margarina	1 semana	En el estante especial de la puerta
Productos embotellados, Leche y yogur	El período recomendado por el fabricante	En el estante especial de la puerta
Huevos	1 mes	En la huevera de la puerta
Comida cocinada		En cualquier estante

Nota: Las patatas, cebollas y ajo no deben guardarse en el frigorífico. La carne nunca debe congelarse después de haberse descongelado si no ha sido cocinada.

El compartimento congelador

- Por favor, utilice el compartimento congelador para almacenar alimentos congelados durante largo tiempo y para fabricar hielo.
- Le recomendamos que utilice los estantes de vidrio únicamente para la sección superior y la intermedia, con el fin de aprovechar al máximo la capacidad del congelador. Es mejor que utilice la cesta inferior para la parte más baja.
- Por favor, coloque la comida fresca que usted quiera congelar en la cesta superior del congelador de modo que no exceda la capacidad congeladora declarada de su frigorífico. Una vez que se haya congelado (un mínimo de 24 horas), usted podrá colocar esta comida junto a otros alimentos congelados.
- Se recomienda que mantenga el termostato al nivel 5.
- Por favor no coloque la comida que usted quiera congelar junto a la comida ya congelada.
- Usted debería congelar la comida que desee congelar (carne, carne picada, pescado, etc.) separándola en porciones de modo que pueda ser consumida de una vez.
- Por favor no vuelva a congelar alimentos una vez que se hayan descongelado. Esto puede implicar un riesgo para su salud, ya que puede causar problemas tales como intoxicación por alimentos.
- No coloque comidas calientes en el congelador antes de que se hayan enfriado. Esto haría que se pudrieran los otros alimentos ya congelados en el congelador.
- Cuando usted compre comida congelada, asegúrese de que fueron congelada bajo condiciones apropiadas y que el paquete no está desgarrado.
- Al almacenar comida congelada, hay que asegurarse de observar las condiciones de almacenamiento indicadas en el envase. Si no hay instrucciones, la comida debe ser consumida en el plazo más corto posible.
- La comida congelada debe ser transportada antes de que se estropee y debe colocarse en el estante de congelación rápida tan pronto como sea posible. Por favor no utilice los estantes de la puerta para congelar.
- Si el envase de comida congelada se ha humedecido y tiene mal olor, la comida puede haber sido almacenada previamente y haberse podrido. ¡Por favor no compre éste tipo de comida!
- La duración del almacenamiento de la comida congelada varía dependiendo de la temperatura ambiente, la frecuencia de apertura y cerrado de las puertas, los ajustes del termostato, el tipo de comida y el tiempo que ha transcurrido desde el momento en que se compró la comida y cuándo esta fue introducida en el congelador. Siga siempre las instrucciones impresas en el envase y nunca exceda el tiempo de almacenamiento indicado.
- Durante largas interrupciones del suministro eléctrico, por favor no abra la puerta del congelador. Su frigorífico preservará su comida congelada a 25º C de temperatura ambiente durante unas 13 horas. Esta cifra disminuye en temperaturas medioambientales altas. Durante cortes eléctricos de mayor duración, no vuelva a refrigerar su comida y consúmala tan pronto como le sea posible.

Algunas recomendaciones han sido especificadas en las páginas 9, 10 y 11 para la colocación y almacenamiento de su comida en el compartimento congelador.

PESCADO Y CARNE	Preparación	Período de almacenamiento (meses)	Tiempo de deskielo a temperatura ambiente (horas)
Bistec	Envuelto en papel	6-10	1-2
Carne de cordero	Envuelto en papel	6-8	1-2
Asado de ternera	Envuelto en papel	6-10	1-2
Ternera troceada	En pequeños pedazos	6-10	1-2
Carnero troceado	En pedazos	4-8	2-3
Carne picada	En forma de paquetes achatados por los extremos y sin condimentar	1-3	2-3
Despojos (pedazos)	En pedazos	1-3	1-2
Salchichas / chorizo	Debe empaquetarse parejo incluso aunque esté cubierto por una película	1-2	Hasta que esté bien descongelado
Pollo y pavo	Envuelto en papel	7-8	10-12
Ganso/pato	Envuelto en papel	4-8	10
Carne de venado, jabalí y conejo	Porciones de 2,5 kg y sin huesos	9-12	10-12
Pescado de río, truchas, carpas, atún o barbo	Debe lavarse y secarse después de limpiarlo bien por dentro y escamarlo, se deben cortar la cola y la cabeza cuando sea necesario.	2	Hasta que esté bien descongelado
Pescado sin grasa; lubina, rodaballo, lenguado		4-8	Hasta que esté bien descongelado
Pescado graso; bonito, caballa, anchoas		2-4	Hasta que esté bien descongelado
Crustáceos	Limpios y colocados en bolsas	4-6	Hasta que esté bien descongelado
Caviar	En su envase, dentro de un recipiente de aluminio o plástico	2-3	Hasta que esté bien descongelado
Caracoles	En agua salada, dentro de un recipiente de aluminio o plástico	3	Hasta que esté bien descongelado

Nota: La comida congelada debe ser cocinada igual que la carne fresca una vez que se haya descongelado. Si la carne no se cocina después de descongelarse, nunca debe volverse a congelar.

FRUTAS Y VERDURAS	Preparación	Período de almacenamiento (meses)	Período de descongelación a temperatura ambiente (horas)
Coliflor	Quitar las hojas, dividir el centro en partes y dejar en remojo en agua con un chorrito de limón	10-12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Habichuelas, vainas	Lavar y cortar en pequeños pedazos	10-13	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Guisantes	Descascarar y lavar	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Setas y espárragos	Lavar y cortar en pequeños pedazos	6-9	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Col	Limpiar	6-8	2-A temperatura ambiente
Berenjenas	Cortar en pedazos de 2 cm después de lavar	10-12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Maíz	Limpiar y empaquetar en su mazorca o desgranado	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Zanahorias	Limpar y cortar en rodajas	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Pimientos	Eliminar el tallo, dividir en dos y separar las semillas	8-10	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Espinacas	Lavar	6-9	2-A temperatura ambiente
Manzanas y peras	Cortar en rodajas después de pelar	8-10	5-En el frigorífico
Albaricoque, melocotón	Partir por la mitad y quitar las semillas	4-6	4-En el frigorífico
Fresa, frambuesa	Lavar y limpiar	8-12	2-A temperatura ambiente
Frutas cocinadas	Dentro de una recipiente al que se añade un 10% de azúcar	12	4-A temperatura ambiente
Ciruelas, cerezas, guindas	Lavar y quitar los tallos	8-12	5-7- A temperatura ambiente

Productos lácteos y pastelería		Preparación	Período de almacenamiento (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche			2-3	Sólo leche homogeneizada
Queso (que no sea queso blanco)		En lonchas	6-8	Pueden dejarse en sus envases originales durante un breve tiempo de almacenamiento Deben también envolverse en película de plástico para su almacenamiento a largo plazo
Mantequilla,		En su propio envase	6	
Huevos*	Clara de huevo		10-12	En un recipiente cerrado
	Mezcla de huevo (clara-yema)	Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado	10	En un recipiente cerrado
	Yema de huevo	Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado	8-10	En un recipiente cerrado

***** No debe congelarse con la cáscara. La clara y la yema del huevo deben congelarse por separado o luego de haber sido bien batidas.

	Período de almacenamiento (meses)	Período de descongelación a temperatura ambiente (horas)	Duración de la descongelación en el horno (minutos)
Pan	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Galletas	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Tartas	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Pastel	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Pastelería	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

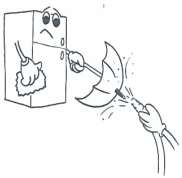
El gusto de algunas especias que se encuentran en platos cocinados (anís, albahaca, berros, vinagre, especias surtidas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, embutidos, etc.) cambia y puede tomar un gusto fuerte. Por lo tanto, a la comida congelada hay que agregarle solamente una pequeña cantidad de especias o la especia deseada debe agregarse después de que la comida se haya descongelado.

El período de almacenamiento de la comida depende de la grasa utilizada. Grasas adecuadas son margarina, manteca de ternera, aceite de oliva y mantequilla, y las grasas no adecuadas son manteca de cacahuete y manteca de cerdo.

Los platos en forma líquida deben congelarse en envases de plástico y los demás alimentos deben congelarse en papel de plástico o bolsitas.

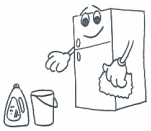
PARTE 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Asegúrese de haber desconectado el enchufe de la toma eléctrica antes de comenzar a limpiar.



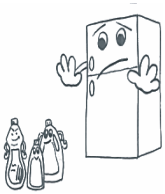
• Por favor, no limpie el frigorífico vertiendo agua en él.

• Usted puede limpiar las partes internas y externas de su aparato usando agua jabonosa tibia con un paño suave o una esponja.



Por favor, retire las partes una por una y lávelas con agua jabonosa.

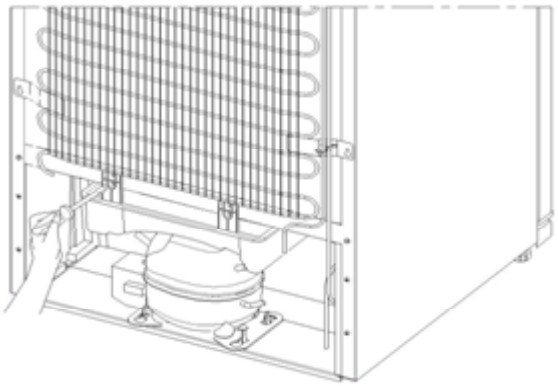
• No las lave en el lavavajillas.



• Nunca use materiales inflamables, combustibles o solventes, tales como disolvente, gasolina o ácido para limpieza.

• Por favor asegúrese de que el aparato está desenchufado de la toma mientras realiza éste procedimiento.

Descongelado



- Su frigorífico realiza un descongelado totalmente automático. El agua que se forma como resultado del descongelado pasa a través del tubo recolector de agua, fluye dentro del contenedor vaporizador detrás de su frigorífico y allí se evapora por sí misma.
- ***Asegúrese de haber desenchufado su frigorífico antes de limpiar el contenedor vaporizador.***
- Retire el contenedor vaporizador de su posición desatornillando los tornillos según se indica. Límpielo con agua jabonosa a cada cierto tiempo, controlando la frecuencia. De este modo, se previene la formación de olores.

Cambio de bombilla

Para cambiar la bombilla del compartimento congelador y refrigerador:

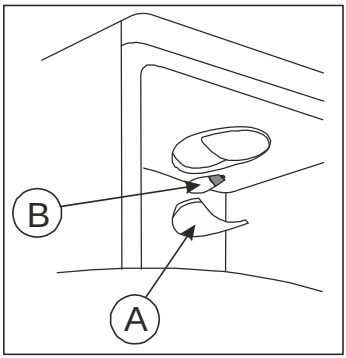
1- Desconecte el enchufe de su frigorífico de la toma y gire el botón del termostato a la posición '0'.

2- Separe la tapa de la caja de los agarres que tiene debajo con la ayuda de un destornillador.

3- Cambie la bombilla por una nueva, cuya potencia no exceda los 15 W.

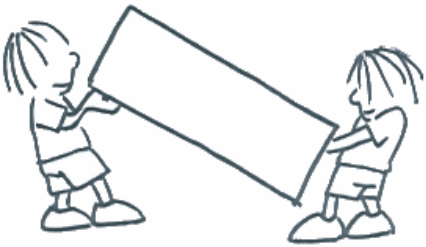
4- Vuelva a instalar la cubierta.

5- Enchufe el aparato después de esperar 5 minutos o vuelva a poner el termostato en su posición previa.



PARTE 5. TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

- Se pueden conservar los paquetes y embalajes originales para nuevos transportes (si se desea).
- En caso de volver a transportarlo, usted deberá atar su refrigerador con material de embalaje grueso, cinta y tiras fuertes y seguir con cuidado las normas de transporte mencionadas en el embalaje.
- Durante la reubicación o transporte, primero retire las piezas móviles de dentro de su frigorífico (estantes, accesorios, verdulero, etc.) o péguelas con cinta a las paredes internas del frigorífico para evitar que se golpeen.
- Por favor, ponga atención de que su frigorífico sea transportado en vertical.



Cambiar la dirección de apertura de la puerta (En algunos modelos)

En el caso de que necesite cambiar la dirección de apertura de la puerta, por favor consulte su servicio post-venta local.

PARTE 6. ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si su frigorífico no funciona:

- ¿Hay un corte en el suministro eléctrico?
- ¿Está el enchufe conectado correctamente a la toma eléctrica?
- ¿Ha saltado el fusible al que está conectado el enchufe, o el fusible principal?
- ¿Hay algún defecto en la toma eléctrica? Para comprobar esto, intente enchufar el frigorífico en un enchufe que usted sabe seguro que funciona.

Si su frigorífico no enfría lo suficiente:

- ¿Está el termostato puesto en la posición '1'?
- ¿Se están abriendo las puertas del frigorífico muy frecuentemente y permanecen abiertas largo tiempo?
- ¿Se cierran herméticamente las puertas del refrigerador?
- ¿Se han colocado recipientes o platos dentro del frigorífico, que estén en contacto con la pared posterior de modo que impidan la circulación del aire?
- ¿Está el frigorífico extremadamente lleno?
- ¿Hay suficiente espacio entre su frigorífico y las paredes de atrás y los costados?

Si la comida en los compartimentos Refrigerador/Congelador está más fría de lo necesario;

- ¿Se ha ajustado la temperatura del modo adecuado? (¿Están los termostatos puestos en la posición '5'?)
- ¿Hay demasiada comida recién metida en el compartimento congelador?

Si la hay, el compresor deberá trabajar más tiempo para congelarla; por lo tanto puede ser posible que esté enfriando la comida del compartimento refrigerador más de lo necesario.

Si su frigorífico está haciendo ruido:

El compresor debe intervenir periódicamente para asegurar que se mantiene el nivel de frío establecido. Los ruidos que se pueden oír en el frigorífico en estos momentos son normales y requeridos para el funcionamiento.

Una vez que se haya alcanzado el nivel de frío requerido, los ruidos deberán disminuir automáticamente. Si todavía hay ruido:

- ¿Está el aparato bien equilibrado? ¿Se han ajustado las patas?
- ¿Hay algo detrás de su aparato?
- ¿Están temblando los estantes o los platos sobre los estantes del aparato? Si esto está sucediendo, reorganice los estantes y/o platos.
- ¿Están temblando los productos introducidos dentro del aparato?

Ruidos normales

Crujidos (de hielo):

- Esto se escucha durante el proceso automático de descongelado.
- Una vez que el aparato se ha enfriado o calentado (dilataciones en el material del aparato)

Crujido breve

- Se escucha cuando el termostato enciende y apaga el compresor.

Ruido del compresor

- Es el ruido normal del motor. Este ruido indica que el compresor está funcionando normalmente.
- Cuando el compresor empieza a funcionar, puede hacer un poco más de ruido durante un corto plazo de tiempo.

Ruidos de burbujeo y borboteo:

- Este ruido se emite con el paso del fluido refrigerante por las tuberías dentro del sistema.

Sonido de agua fluyendo:

- Este es el sonido normal del agua fluyendo dentro del contenedor vaporizador durante el proceso de descongelado. Este sonido puede escucharse durante el proceso de descongelado realizado en el aparato.

Sonido de viento:

- Es el ruido normal del ventilador. Este sonido se puede escuchar por la circulación del aire en los frigoríficos No Frost con el funcionamiento normal del sistema.

Si los bordes del armario frigorífico están calientes donde tocan con la goma que sella la puerta:

- Especialmente en los meses de verano (en climas cálidos), puede producirse un calentamiento en las superficies que están en contacto con la goma del frigorífico, lo cual es normal.

Si hay humedad en las partes internas de su frigorífico:

- ¿Está la comida correctamente envasada? ¿Han sido bien secados los recipientes antes de ser introducidos en el frigorífico?
- ¿Se abren las puertas del refrigerador con mucha frecuencia? Al abrirse la puerta, la humedad del aire de la habitación entra en el frigorífico. Especialmente cuando el índice de humedad en la habitación es demasiado alto, cuanto más frecuentemente se abra la puerta, tanto más rápida será la humidificación.
- Es normal que se formen gotas de agua en la pared posterior después del proceso automático de descongelado (en modelos estáticos).

Si las puertas no se abren y cierran correctamente:

- ¿Están los paquetes de comida impidiendo que se cierren las puertas?
- ¿Están correctamente colocados los compartimentos de la puerta, los estantes y cajones?
- ¿Son defectuosas las gomas que sellan de la puerta, o se han desgarrado?
- ¿Está su refrigerador colocado sobre una superficie llana?

Si su frigorífico no enfría lo suficiente

- Su frigorífico ha sido diseñado para operar en las escalas de temperatura ambiente especificadas en los estándares de acuerdo al tipo de clima mencionado en la etiqueta de información. No se recomienda el uso del frigorífico para un enfriamiento eficiente en entornos con valores de temperaturas no acordes con las temperaturas especificadas.

Tipo de Clima	*Temperatura Ambiente (ºC)*
T	Entre 16ºC y 43ºC
ST	Entre 16ºC y 38ºC
N	Entre 16ºC y 32ºC
SN	Entre 10ºC y 32ºC

NOTAS IMPORTANTES:

- En caso de un corte eléctrico o desconexiones y conexiones del enchufe, el elemento termal protector del compresor será expulsado porque la presión del gas en el sistema refrigerante de su frigorífico aún no ha sido equilibrada. 4-5 minutos más tarde, su frigorífico empezará a funcionar: no hay nada de qué preocuparse.
- Si usted no va a usar su frigorífico durante largo tiempo (por ejemplo durante las vacaciones de verano) por favor desconecte el enchufe de la toma eléctrica. Limpie su frigorífico como se indica en la Parte 4 y deje la puerta abierta para evitar que se formen humedades u olores.

Si todavía hay problemas con su frigorífico a pesar de que usted ha cumplido con los requerimientos indicados en todas estas advertencias, por favor consulte con el Servicio Autorizado más cercano a usted.

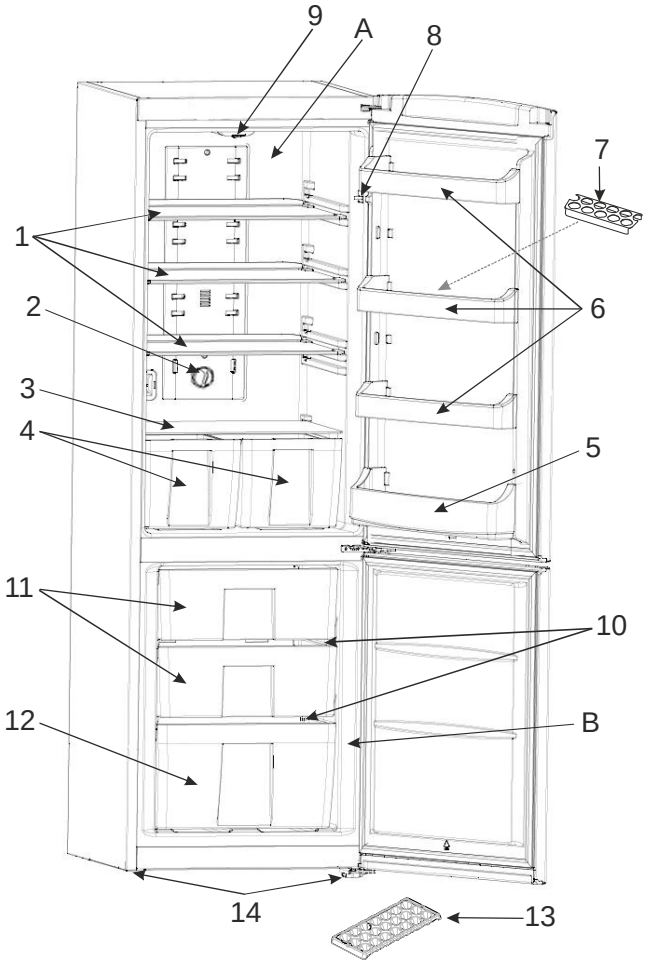
El ciclo de vida determinado y proclamado por el Ministerio de Industria (el período de disponer de piezas de repuesto para que el aparato pueda cumplir con sus funciones) es de 10 años.

Información sobre Conformidad

- De acuerdo a las normas EN ISO 15502, el tipo Tropical se define para aquellas temperaturas ambiente de entre 16°C y 43°C.
- El aparato está diseñado para cumplir con las normas EN 15502, IEC60335-1/ IEC60335-2-24, y 2004/108/EC.

Por favor, contacte con la autoridad municipal correspondiente para informarse sobre el desecho de los RAEE para su reutilización, reciclaje, y su recuperación.

PARTE 7. PARTES Y COMPARTIMENTOS DEL FRIGORÍFICO



Esta presentación sólo tiene carácter informativo acerca de los componentes del aparato.
Los componentes pueden variar en función del modelo del aparato.

A) Compartimento refrigerador
B) Compartimento congelador

1) Estante de cristal del refrigerador
2) Termostato
3) Cristal sobre el verdulero
4) Verdulero
5) Botellero
6) Estante superior
7) Bandeja porta huevos
8) Bombilla
9) Caja/cubierta de la luz del frigorifico
10) Estante de vidrio
11) Cesta central
12) Cesta inferior
13) Bandeja para el hielo
14) Patas niveladoras

Índice

ANTES DE USAR O FRIGORÍFICO 20
Informação sobre a tecnologia No-frost 20
Instruções De Segurança 20
Recomendações 22
Instalação e Ligação eléctrica 23
Antes de Por o Aparelho a Funcionar 23

AS MÚLTIPLAS FUNÇÕES E POSSIBILIDADES 24
Ajustes de Temperatura 24
Avisos para os ajustes de temperatura 24

COLOCAÇÃO DOS ALIMENTOS 25
Frigorífico 25
Congelador 26

LIMPEZA E MANUTENÇÃO 30
Descongelação 31
Mudar a Lâmpada do Frigorífico 31

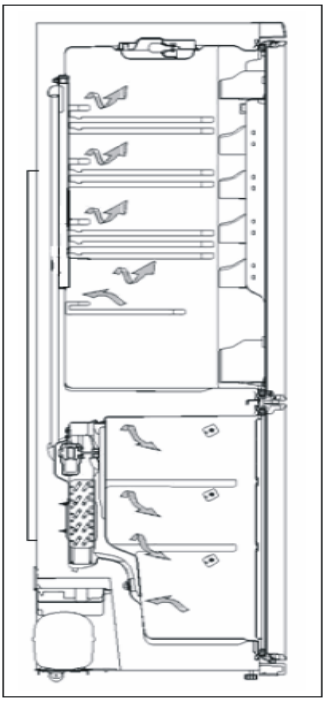
TRANSPORTE E MUDANÇA DA POSIÇÃO DE INSTALAÇÃO 32
Mudança do sentido de abertura da porta 32

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA .. 32

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO 35

PARTE- 1. ANTES DE USAR O FRIGORÍFICO

Informação sobre a tecnologia No-frost



Os frigoríficos No Frost são diferentes dos outros frigoríficos estáticos na questão do seu sistema operativo.

Nos aparelhos normais, na parte do frigorífico, a humidade proveniente dos alimentos húmidos enquanto se manuseia a porta, provoca a criação de gelo no interior do mesmo.

Para derreter esse gelo que entretanto se formou, devemos realizar determinadas acções tais como desligar o aparelho, retirando os alimentos que necessitam ser mantidos no frio, enquanto se remove o gelo acumulado.

Este caso não sucede com os frigoríficos No Frost. O seu interior, que é quente e seco, é ventilado de forma homogénea por uma ventoinha. O ar fresco que é distribuído de forma homogénea, inclusivamente nos espaços por entre as prateleiras do frigorífico, não só garantem que os seus alimentos estejam devidamente ventilados, mas também impede que exista humidade que daria lugar ao gelo.

Assim, o frigorífico No Frost que possui garante-lhe um

Instruções De Segurança

- Este modelo, que contém R600a (o isobutane do refrigerador), gás natural que é muito amigo do ambiente, mas ao mesmo tempo, muito combustível. Quando transporte e instale a unidade, terá de ter cuidado e assegurar-se que nenhum dos componentes do circuito de refrigeração é afectado. No caso de danos, evitar lume directo ou fontes de ignição e ventilar a área onde sera colocada a unidade por alguns minutos.
- **Atenção:** Mantenha as aberturas de ventilação desobstruidas..
- Não utilize dispositivos mecânicos, nem outras formas artifíciais para acelerar o processo de descongelação.
- Não utilize dispositivos eléctricos no compartimento do frigorífico.
- Se este dispositivo for para substituir um frigirífico antigo com fechadura, parta ou remova a fechadura antes de colocá-lo, para proteger as crianças que ao brincar podem fechar-se a si próprias dentro.

- Os velhos frigoríficos contêm gases de isolamento e refrigeração, que devem ser correctamente removidos. Quando se desfizer do seu antigo aparelho, entre em contacto com o serviço de recolha de sucata da sua área ou com o seu representante se tiver questões. Assegure-se que as tuberias do seu antigo frigorífico não se vão romper quando forem recolhidas pelos serviços de limpeza.

Nota importante:

Leia este livro antes de ligar o aparelho. O fabricante não assumirá a responsabilidade no caso de uma incorrecta instalação e utilização diferente áquela exposta neste livro.

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que esta aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deverá ser efectuada em comformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

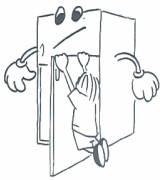
Informação de conformidade

- A classe tropical é definida para temperaturas ambientes ente 16°C e 43°C De acordo com as normas TS EN 15502.
- O dispositivo foi concebido de acordo com as normas E N1 55 02 , IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

Recomendações

Aviso: Não use dispositivos mecânicos ou outros meios artificiais para acelerar o processo de descongelação. Não use aparelhos eléctricos na gaveta de alimentos do equipamento. Mantenha os orifícios de ventilação do equipamento desobstruídos. Não danifique o circuito de refrigeração do frigorífico.

- Não utilize adaptadores ou tomadas os quais podem provocar sobreaquecimento ou queimar.
- Não utilize cabos eléctricos usados e deformados.
- Não entrelace nem dobre os cabos.



- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. Mantenha as Crianças longe da porta do frigorífico.
- Não ligue o aparelho com as mãos molhadas.
- Não introduza líquidos voláteis, inflamáveis dentro do congelador, sobretudo bebidas gasosas, uma vez que podem provocar uma explosão.

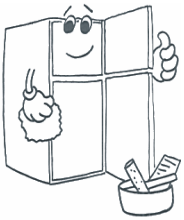
- As garrafas que contenham uma grande percentagem de álcool, devem estar bem fechadas e devem ser colocadas na posição vertical, dentro do congelador.
- Não tocar, especialmente com as mãos molhadas, na parede refrigeradora, sob o risco de se queimar ou magoar.
- Não coma os gelados recém saídos do congelador.

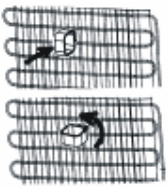
- O equipamento não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o equipamento.

- Se o cabo de alimentação se danificar, deverá ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada.

Instalação e Ligação eléctrica

- Este aparelho deve ser ligado a uma tensão de 220-240V e 50 Hz.
- Certifique-se, antes de efectuar a instalação, que a voltagem da sua casa corresponde à indicada para o aparelho.
- Se a tomada não combina com a ficha do frigorífico, substitua-a por uma adequada (até 16 A)
- Utilize uma tomada provida de ponto de terra. No caso da tomada onde quer ligar o aparelho não ter o ponto de terra, consulte com um electricista.
- **O Fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de não se seguirem as recomendações eléctricas indicadas neste ponto do Manual.**
- Não expor o aparelho ao sol directo.
- Não utilizar em espaços ao ar livre e não deve ser exposto à chuva.
- Coloque o frigorífico num lugar seco e arejado e não o coloque perto de uma fonte de calor. Deve situar-se, como mínimo, a 50 cm dos aquecedores a gás ou estufas de carvão e a 5 cm das estufas eléctricas.
- Mantenha a parte de cima do frigorífico livre até 15 cm.
- Não coloque objectos pesados nem grandes quantidades sobre o aparelho.
- Se o aparelho está instalado próximo de outro frigorífico ou congelador mantenha um mínimo de separação de 2 cm para prevenir a condensação.
- Para evitar que o condensador (peça negra na parte posterior) fique pegado à parede, coloque o elemento plástico para o ajuste da distancia que lhe fornecemos, dando-lhe uma volta de 90°.
- O aparelho deve ficar bem apoiado no solo e bem nivelado. Utilize os dois rolos que se encontram na parte posterior da base para compensar o desnível.
- Para obter uma boa circulação de ar por debaixo do aparelho, o espaço deve estar aberto. Não o tape com um tapete, ect.

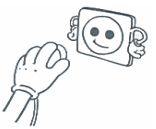




- O exterior do aparelho e os acessórios interiores devem ser limpos com uma solução de água e sabão líquido suave; o interior do aparelho deve ser limpo com bicarbonato de sódio dissolvido em água morna. Depois de estarem secos, coloque os acessórios.

Antes de Por o Aparelho a Funcionar

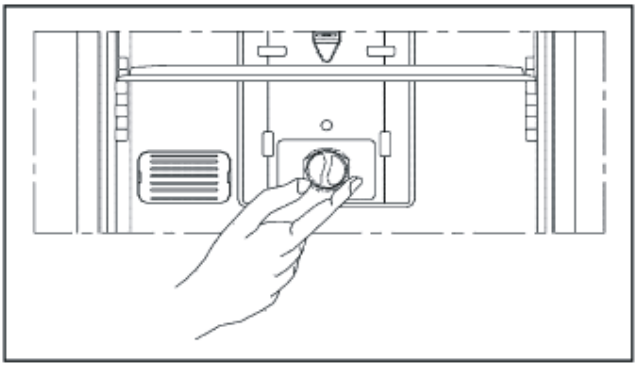
- Aguarde 3 horas antes de ligar o aparelho, obtendo desta forma um melhor funcionamento.
- Pode aparecer um cheiro quando liga o aparelho, o qual desaparecerá depois do aparelho começar a esfriar.



PARTE- 2. AS MÚLTIPLAS FUNÇÕES E POSSIBILIDADES

Ajustes de Temperatura

Botão do Termostato do Frigorífico e do Congelador



Compartimento do frigorífico

Assegure-se que os ajustes da temperatura nos compartimentos do frigorífico e do congelador do seu aparelho sejam realizados automaticamente. Poderá ser ajustado para qualquer valor entre 1 e 6. À medida que vai avançando o botão do 1 para o 6, aumenta a capacidade de refrigeração. Para poupar energia nos meses de Inverno, poderá colocar o botão num valor menor.

Botão do Termostato do compartimento de refrigeração;

5 - 6 : Para maior refrigeração.

3 - 5 : Para refrigeração normal.

1 - 3 : Para menor refrigeração.

Avisos para os ajustes de temperatura

- Os ajustes do termostato devem ser realizados tendo em consideração a frequência com que a porta do frigorífico será aberta e fechada, quantos alimentos estão no interior e o ambiente onde o aparelho se encontra.
- Para que o seu aparelho esteja completamente refrigerado na primeira utilização, deixe-o trabalhar sem cessar até 24 horas seguidas, dependendo da temperatura ambiente.
- Durante este período de tempo, não abra nem feche a porta frequentemente, nem coloque demasiados elementos no interior do seu frigorífico.
- Sempre que desejar voltar a colocar a trabalhar o seu aparelho após desligar o mesmo da tomada, espere pelo menos 5 minutos antes de colocar de novo a ficha na tomada eléctrica para evitar danos no compressor.

PARTE- 3. COLOCAÇÃO DOS ALIMENTOS

Frigorífico

- Para prevenir a criação de humidade e cheiros desagradáveis, os alimentos deverão ser colocados no interior do frigorífico nos recipientes próprios ou em outros, mas com tampa.
- Tanto as bebidas como as comidas quentes deverão ser deixadas arrefecer à temperatura ambiente antes de serem colocadas no frigorífico.
- Por favor, não coloque os alimentos ou recipientes contra a luz interior do frigorífico.
- As frutas e os vegetais deverão ser colocados directamente nas gavetas correspondentes, sem necessidade de os envolver separadamente.
- Abaixo poderá encontrar algumas recomendações sobre a colocação e armazenamento dos seus alimentos no frigorífico.

Alimento	Duração do armazenamento	Local onde será colocado no compartimento de refrigeração
Frutas e vegetais	1 semana	Na gaveta para frutos e legumes (sem os embalar)
Peixe e carne	2-3 dias	Embalado em folhas ou sacos plásticos, ou num recipiente para carne (na prateleira de vidro)
Queijo fresco	3-4 dias	Na prateleira especial da porta
Manteiga, margarina	1 semana	Na prateleira especial da porta
Produtos engarrafados, leite e iogurte	Até a data recomendada pelo fabricante	Na prateleira especial da porta
Ovo	1 mês	Na prateleira do suporte para ovos
Alimentos cozinhados		Em todas as prateleiras

NOTA: As batatas, cebolas e alho não devem ser armazenados no frigorífico. A carne nunca deve ser congelada depois de ter descongelado sem ter sido cozinhada.

Congelador

- Por favor, use o congelador para armazenar alimentos durante um longo período de tempo e para produzir gelo.
- Para beneficiar da capacidade máxima do compatimento do congelador, deve somente usar as prateleiras de vidro na secção do meio e na parte superior. Para a secção de baixo, deve usar o cesto inferior.
- Coloque os alimentos que deseja congelar primeiro na gaveta superior de tal maneira que não exceda a capacidade de congelamento do seu congelador. Pode colocar os alimentos próximo de outros alimentos que já estejam congelados (pelo menos há 24 horas)
- Recomendamos que deixe o botão do termostato no nível 5.
- Por favor, não coloque alimentos que deseja congelar por primeira vez perto de alimentos já congelados previamente.
- Deve congelar os alimentos (carne, carne picada, peixe, etc.) dividindo-os em porções que serão consumidas de uma só vez.
- Por favor, não volte a congelar alimentos que descongelaram. Pode por em risco a sua saúde já que pode causar envenenamento.
- Não coloque alimentos quentes no congelador antes que os mesmos arrefeçam. Caso o faça, poderá fazer com que o resto dos alimentos apodreçam.
- Ao comprar alimentos congelados, assegure-se de que os mesmo foram congelados em condições normais e que a embalagem não está danificada.
- Quando armazena a comida congelada, deve ter em atenção as instruções assinaladas na embalagem. Se não existem instruções, deverá consumir a comida no menor espaço de tempo possível.
- Os alimentos congelados devem ser transportados antes de descongelarem e deverão ser colocados no congelador no menor espaço de tempo possível. Por favor, não use as prateleiras da porta para congelar.
- Se a embalagem dos alimentos congelados estiver húmida e tiver algum cheiro, pode ser que tenham sido armazenados de forma incorrecta e estejam estragados. Por favor, não compre esses alimentos!
- A duração de armazenamento dos alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da frequência com que se abre e fecha a porta, dos ajustes do termostato, do tipo de comida e do período de tempo que passou entre que adquiriu os alimentos e os mesmos foram depositados no congelador. Guie-se sempre pelas instruções na embalagem e nunca exceda o limite de tempo de armazenamento.
- Durante longos cortes de corrente eléctrica, por favor, não abra a porta do congelador. Ele poderá manter a sua comida congelada durante 13 horas, quando no exterior estão 25°C. Este valor pode ser menor quando a temperatura ambiente é superior. Se sucedem cortes longos de corrente, por favor, não volte a congelar os alimentos e consuma-os logo que possível.

Poderá encontrar alguns conselhos nas páginas 27, 28 e 29 sobre a colocação dos seus alimentos no congelador.

CARNE E PEIXE	Preparação	Período de armaze-namento (meses)	Período de descongelação na temperatura ambiente (horas)
Bife	Envolvidos numa folha	6 - 10	1 - 2
Carne de borrego	Envolvidos numa folha	6 - 8	1 - 2
Vitela para assar	Envolvidos numa folha	6 - 10	1 - 2
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços	6 - 10	1 - 2
Cubos de carneiro	Em pedaços	4 - 8	2 - 3
Carne picada	No formato de pacotes achatados, sem temperos	1 - 3	2 - 3
Vísceras (peça)	Em pedaços	1 - 3	1 - 2
Salsicha/salame	Devem ser embaladas, mesmo se envolvidas em película plástica	1 - 2	Até estar bem descongelado
Frango e peru	Envolvidos numa folha	7 - 8	10 - 12
Ganso/pato	Envolvidos numa folha	4 - 8	10
Veado, javali, coelho	Porções de 2,5 kg e sem ossos	9 - 12	10 - 12
Peixe de água doce truta, carpa, atum lampreia	Deve ser lavado e seco após estarem bem limpos por dentro e sem as escamas. O rabo e as partes da cabeça devem ser cortados, onde necessário.	2	Até estar bem descongelado
Peixes magros: perca, linguado, solha		4 - 8	Até estar bem descongelado
Peixes gordos: bonito, cavala, anchova, sardinha		2 - 4	Até estar bem descongelado
Mariscos	Limpos e colocados em sacos	4 - 6	Até estar bem descongelado
Caviar	Na sua própria embalagem, dentro de um recipiente plástico ou de alumínio	2 - 3	Até estar bem descongelado
Caracol	Em água com sal, dentro de um recipiente plástico ou de alumínio	3	Até estar bem descongelado

Nota: A carne congelada deve ser cozinhada como a carne fresca, depois de ter sido descongelada. Se a carne não for cozinhada depois de descongelada, nunca deverá ser congelada novamente.

FRUTAS E VEGETAIS	Preparação	Período de armaze-namento (meses)	Período de descongelação na temperatura ambiente (horas)
Couve-flor	Retire as folhas, divida a parte central em porções e deixe-a repousar em água com uma pequena quantidade de limão	10 - 12	Pode ser utilizado sem descongelar
Feijão verde, ervilha de cortar	Lave-os e corte-os em pequenos pedaços	10 - 13	Pode ser utilizado sem descongelar
Ervilha	Abra-as e lave-as	12	Pode ser utilizado sem descongelar
Cogumelos e espargos	Lave-os e corte-os em pequenos pedaços	6 - 9	Pode ser utilizado sem descongelar
Repolho	Retire as folhas sujas	6 - 8	2-Na temperatura ambiente
Beringela	Corte em pedaços de 2 cm após lavar.	10 - 12	Pode ser utilizado sem descongelar
Milho	Limpe-o e embale-o com a sua espiga ou em grãos	12	Pode ser utilizado sem descongelar
Cenoura	Limpe-a e corte em pedaços	12	Pode ser utilizado sem descongelar
Pimento	Retire a haste, divida-o em dois e separe as sementes	8 - 10	Pode ser utilizado sem descongelar
Espinafres	Lavados	6 - 9	2-Na temperatura ambiente
Maçã e pêra	Descasque e fatie	8 - 10	5-No frigorífico
Damasco, pêssego	Divida no meio e retire o caroço	4 - 6	4-No frigorífico
Morango, framboesa	Leve-os e limpe-os	8 - 12	2-Na temperatura ambiente
Frutas cozidas	Dentro de um recipiente com uma adição de 10% de açúcar	12	4-Na temperatura ambiente
Ameixas, cerejas, ginjas	Lave-as e retire as hastes	8 - 12	5-7 - Na temperatura ambiente

Produtos lácteos e pastelaria		Preparação	Período de armaze-namento (meses)	Condições de armazenamento
Leite			2 - 3	Apenas os homogeneizados
Queijos-que não os queijos brancos		Em forma de fatias	6 - 8	Devem ser deixados na sua embalagem original para armazenamento a curto prazo. Devem ser envolvidos em folhas plásticas para armazenamento a longo prazo.
Manteiga, margarina		Na sua própria embalagem	6	
Ovo*	**Clara de ovo**		10 - 12	Num recipiente fechado
	Mistura de ovo (gema+clara)	Deve ser misturada muito bem e adicionada uma pitada de sal ou açúcar para impedir de ficar muito compacta	10	Num recipiente fechado
	Gema de ovo	Deve ser misturada muito bem e adicionada uma pitada de sal ou açúcar para impedir de ficar muito compacta	8 - 10	Num recipiente fechado

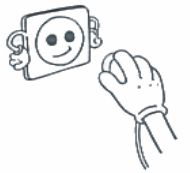
* Não deverá ser congelado com a casca. As claras e gemas dos ovos poderão ser congeladas separadamente, ou então depois de bem misturadas.

	Período de armazenamento (meses)	Período de descongelação na temperatura ambiente (horas)	Duração da descongelação no forno (minutos)
Pão	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225ºC)
Biscoitos	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200ºC)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225ºC)
Torta	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200ºC)
Pastelaria com massa filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200ºC)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200ºC)

O sabor de algumas especiarias encontradas nos pratos cozinhados (anis, basílico, agrião, vinagre, pimentas diversas, gengibre, alho, cebola, mostarda, tomilho, manjerona, pimenta preta, salsa, etc) altera-se e ganham um sabor estranho se armazenados por um longo período. Por isso, devem ser adicionadas pequenas quantidades de especiarias aos alimentos congelados ou então deve-se adicionar as especiarias desejadas depois de terem sido descongelados.

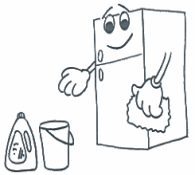
O período de armazenamento dos alimentos depende do tipo de gordura utilizada. As gorduras apropriadas são margarina, gordura de vitela, azeite de oliva e manteiga e aquelas impróprias são o óleo de amendoim e a banha de porco. Os alimentos em forma de líquidos devem ser congelados em recipientes plásticos e os outros alimentos devem ser congelados em folhas ou sacos plásticos.

PARTE- 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



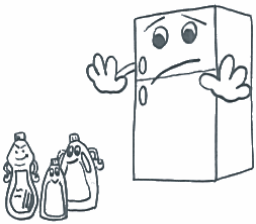
- Desligue da rede eléctrica antes de limpar.

- Não limpe o aparelho utilizando grande quantidade de água.



- O compartimento do refrigerador e congelador devem ser limpos periodicamente, utilizando uma solução de bicarbonato e água morna.

- Limpe os acessórios com sabão e água, separadamente. Não os lave na máquina de lavar loiça..

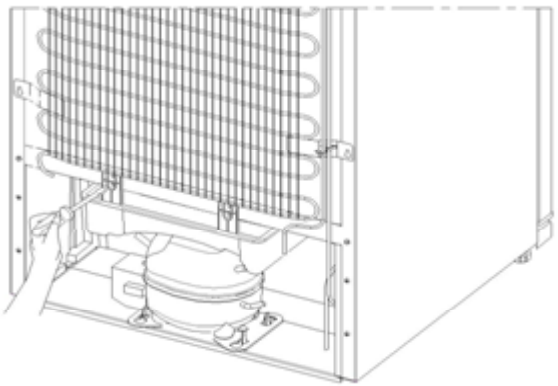


- Não use pós, detergentes ou sabões abrasivos. Depois de impar, passe por água limpa e seque cuidadosamente. Depois de terminar a limpeza, ligue, novamente, à rede eléctrica com as mãos secas.

- Deve limpar pelo menos uma vez por ano, o condensador com a vassoura, a fim de economizar energia e aumentar o rendimento.

O CABO DE ALIMENTAÇÃO DEVE ESTAR DESLIGADO.

Descongelação



- O seu aparelho realiza processos automáticos de descongelamento. A água formada como resultado desse processo passa pelo ralo, segue para o contentor de evaporação na parte traseira do frigorífico e evapora-se a partir desse local.
- ***Por favor, assegure-se que desligou o aparelho da electricidade antes de limpar o contentor de evaporação.***
- Remova o contentor de evaporação da sua posição habitual desaparafusando os parafusos tal como indicado. Limpe com água e um pouco de detergente em intervalos de tempo específicos. Assim, a formação de odores esta prevenida.

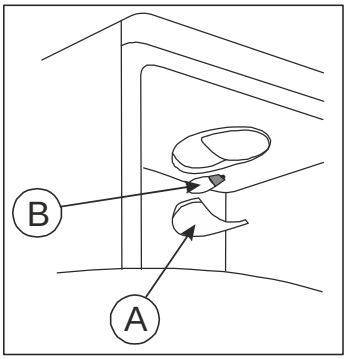
Mudar a Lâmpada do Frigorífico

1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica,

2. Retire a cobertura da lâmpada (A) premindo os ganchos localizados nas laterais da tampa,

3. Troque a lâmpada actual (B) por uma nova com não mais de 15 W.

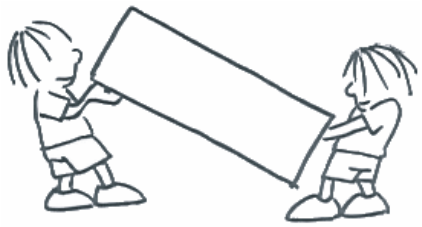
4. Coloque de novo a cobertura da lâmpada e ligue o frigorífico.



PARTE- 5. TRANSPORTE E MUDANÇA DA POSIÇÃO DE INSTALAÇÃO

Transporte e Mudança da Posição de Instalação

- A embalagem original e o polystyrene espumado (PS) pode-se guardar.
- Durante o transporte o aparelho, deve ser amarrado com uma faixa larga ou uma corda forte. Devem ser seguidas as instruções mencionadas na embalagem durante o transporte.
- Antes de transportar ou mudar a posição anterior, devem ser retirados todos os objectos moveis (por ex. separadores) ou fixos com faixas para prevenir a vibração.



Mudança do sentido de abertura da porta (*Em alguns modelos*)

No caso de necessitar alterar o sentido de abertura da porta, contacte o serviço doméstico pós-venda.

PARTE- 6. ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o seu frigorífico deixar de trabalhar:

- Houve alguma falha na energia eléctrica?
- A ficha esta correctamente ligada na tomada eléctrica?
- Será que houve algum curto-circuito no fusível onde está ligado o aparelho?
- Haverá algum problema com a tomada? Se suspeita que sim, tente ligar o frigorífico noutra que tenha a certeza que esteja a funcionar.

Se o seu frigorífico não faz frio suficiente:

- Tem o termostato na posição “1”?
- Abre frequentemente as portas do seu frigorífico e deixa-as abertas demasiado tempo?
- Fecha correctamente as portas do frigorífico?
- Deixou algo dentro do frigorífico que esteja a tocar na parte traseira do mesmo de mesmo e assim impedir a circulação de ar?
- Terá o seu frigorífico demasiado cheio?
- Existe espaço suficiente entre o frigorífico e as paredes laterais e posterior?

Se a comida nos compartimentos do frigorífico ou do congelador está mais fria do que o necessário:

- Tem ajustada a temperatura correcta? (Talvez tenha deixado o termostato na posição "5"?)
- Há muitos alimentos recentemente colocados no congelador?

Se há, o compressor pode trabalhar durante mais tempo para a congelar; então é possível que no compartimento superior note a temperatura mais fria que a necessária.

O seu frigorífico faz demasiado barulho ao trabalhar:

De vez em quando deve verificar o compressor para assegurar-se de que se mantém fixo o nível de esfriamento. O barulho que escutará nesse momento é normal. Depois de conseguir a temperatura ideal o barulho deve reduzir-se. Caso o barulho persista:

- O seu aparelho está devidamente equilibrado? Ajustou os pés do mesmo?
- Tem algo atrás do seu aparelho?
- Será que as prateleiras que tem no seu frigorífico estão a tremer? Caso isso esteja a acontecer, aconselhamos que volte a colocar as prateleiras.
- Tem os productos devidamente colocados no interior do frigorífico ou estão a abanar?

Barulhos Normais

Crepitar (do gelo):

- Ouve-se durante o processo de descongelamento automático.
- Quando o aparelho refrigera ou é aquecido (dilatações no material).

Crepitar Rápido:

- Ouve-se quando o termostato liga ou desliga o compressor.

Barulho do Compressor:

- É o barulho normal do motor. Este barulho indica que o compressor está a trabalhar de modo correcto.
- Quando o compressor arranca, poderá realmente fazer um barulho ligeiramente incómodo, mas apenas por um curto período de tempo.

Som borbulhante:

- Este barulho é escutado enquanto o fluido do refrigerador flui por entre os canos do sistema.

Som de água a fluir:

- É o barulho normal da água a fluir para o deposito de evaporação durante o processo de descongelamento. Este som será escutado durante este processo.

Som de água borbulhante:

- É o som normal do ventilador. Este som é escutado devido à circulação de ar nos condutos refrigerantes do No Frost enquanto o sistema funciona correctamente.

Se a superfície do frigorífico que contacta com a porta está quente:

- Especialmente nos meses de Verão (ou em temporadas muito quentes), poderá sentir um aquecimento na porta do frigorífico, o que é normal.

Se há humidade nas partes interiores do seu frigorífico:

- Os alimentos foram devidamente envolvidos? Os objectos foram bem secos antes de serem colocados no seu interior?
- As portas do seu frigorífico são abertas muito frequentemente? Se abre a porta do frigorífico, a humidade presente no ar na zona do aparelho entra no mesmo. Especialmente se o nível da humidade for alto e se se abre demasiadas vezes a porta, mais rapidamente entrara humidade.
- É normal que hajam algumas gotas de água na parte posterior do frigorífico após o processo de descongelamento automático (em modelos estáticos).

Se as portas não se abrem e fecham correctamente:

- Será que os alimentos no interior do frigorífico estão a impedir que a porta feche correctamente?
- Os compartimentos da porta, bem como as suas gavetas ou prateleiras, estão correctamente colocados?
- As borrachas que selam a porta estão danificadas?
- O seu aparelho está assente em chão firme e nivelado?

Se o frigorífico não arrefecer o suficiente:

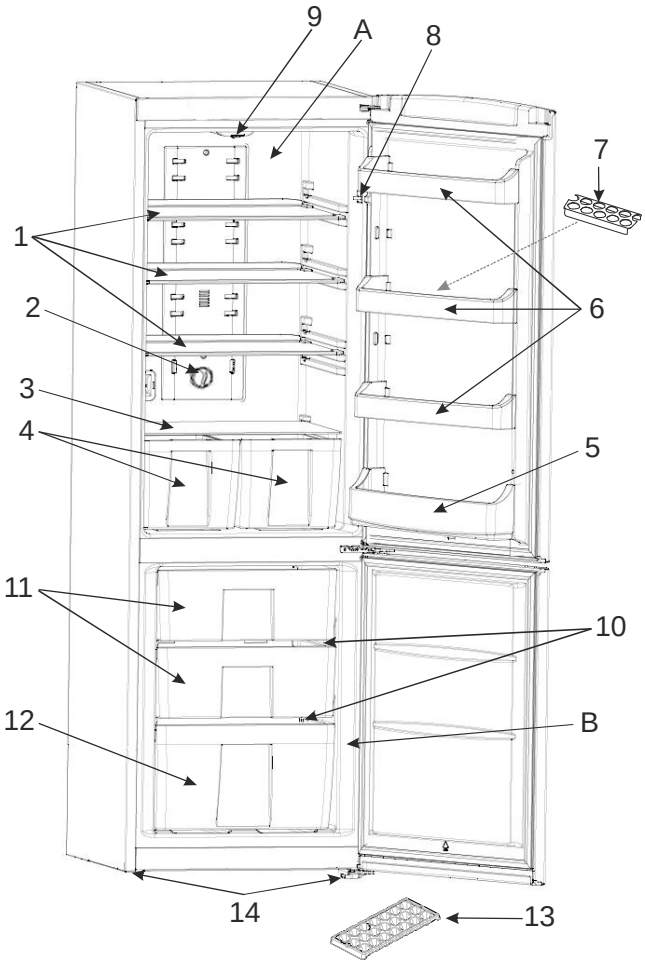
O frigorífico foi concebido para funcionar numa temperatura ambiente definida nos padrões, de acordo com a classe climática estipulada no rótulo informativo. É recomendado não utilizar o frigorífico fora dos limites estipulados em termos de eficiência de arrefecimento.

Classe climática	Temperatura Ambiente (°C)
T	Entre 16 e 43
ST	Entre 16 e 38
N	Entre 16 e 32
SN	Entre 10 e 32

NOTAS IMPORTANTES:

- No caso de falha de energia eléctrica repentina ou se liga e desliga a ficha da corrente, o elemento térmico protector do compressor deve ser verificado já que a pressão do gás no sistema de refrigeração não está equilibrada. Entre 4 a 5 minutos depois, o aparelho voltará a funcionar correctamente; não se preocupe.
- Se não vai utilizar o seu frigorífico durante um longo período de tempo (como as férias do Verão), por favor, desligue o mesmo da tomada eléctrica. Limpe o seu aparelho tal como indicado na Parte 4 e deixe a porta aberta para evitar a formação de humidade ou maus odores.
- Se ainda assim continua com algum problema com o seu frigorífico apesar de ter comprovado passo por passo todas as nossas recomendações, por favor, consulte o serviço técnico autorizado mais próximo.
- O ciclo de vida determinado pelo Ministério da Indústria (o tempo para manter peças que sirvam no seu aparelho por forma a permitir a sua substituição e continuar a funcionar correctamente) é de 10 anos.

PARTE- 7. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO



Esta apresentação é apenas para informação sobre as partes do electrodoméstico. As partes podem variar conforme o modelo.

A) Compartimento do frigorífico
B) Compartimento do congelador
1) Prateleira de vidro
2) Termostato
3) Vidro sobre a gaveta dos vegetais
4) Gaveta dos vegetais
5) Suporte de garrafas
6) Prateleira superior
7) Suporte para ovos
8) Interruptor da lâmpada
9) Caixa/cobertura da lâmpada do refrigerador
10) Prateleira de vidro
11) Gavetas intermédias
12) Gaveta inferior
13) Bandeja de gelo
14) Pes regulaveis

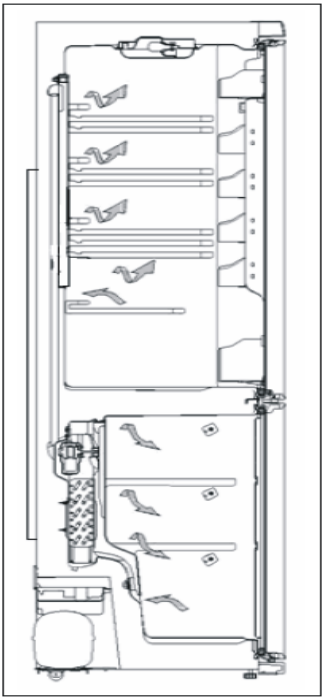
Index

BEFORE USING YOUR FRIDGE 37
Information On No-Frost Technology 37
Safety Instructions 37
Safety warnings 39
Installing and Operating your Fridge 40
Before Using your Fridge 40
USAGE INFORMATION 41
Temperature Settings 41
Warnings for Temperature Settings 41
PLACING THE FOOD 42
Cooling Compartment 42
The Deep Freeze Compartment 43
CLEANING AND MAINTENANCE 47
Defrosting 48
Replacing the Bulb 48
SHIPMENT AND REPOSITIONING 49
Repositioning the Door 49
BEFORE CALLING SERVICE 49
THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS 52

CHAPTER 1. BEFORE USING YOUR FRIDGE

Information On No-Frost Technology

No-frost refrigerators differ from other static refrigerators in their operating principle.



In normal fridges, the humidity entering the fridge due to door openings and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer department. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the fridge, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container, and remove the ice gathered in the freezer department.

The situation is completely different in no-frost fridges. Dry and cold air is blown into the fridge and freezer compartments homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost fridge allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.

Safety Instructions

- If the model contains R600a-see name plate under refrigerant (the coolant isobutane), naturals gas that, is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.

  Warning: *Keep ventilation openings in appliance enclosure or in structure for building in, clear of obstruction.*

- Do not use mechanical devices or other artificial means to accelerate the defrosting process.
- Do not use electrical appliances in the refrigerator or freezer compartment of the appliance.

- If this appliance is to replace an old refrigerator with a lock; break or remove the lock as a safety measure before storing it, to protect children while playing might lock themselves inside.
- Old refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant, which must be disposed of properly. Entrust the disposal of a scrap unit categorically to competence of your local waste disposal service and contact your local authority or your dealer if you have any questions. Please ensure that the pipe of work of your refrigerating unit does not get damaged prior to being picked-up by the relevant waste disposal service.

Important note:
Please read this booklet before installing and switching on this appliance. The manufacturer assumes no responsibility for incorrect installation and usage as described in this booklet.

Conformity Information

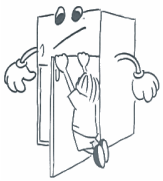
- Tropical Class is defined for the environment temperatures between 16°C and 43°C in accordance with the TS EN ISO 15502 Standards.
- The appliance is designed in compliance with the EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC standards.

Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE for the reuse, recycle and recovery purposes.

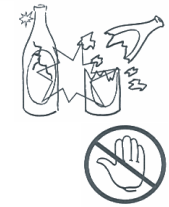
Safety warnings

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not damage the refrigerant circuit.

- Do not use multiple receptacles or extension cords.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the power cord.



- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or let them hang on the door.
- To prevent electrocution or electrical shock, do not plug in or remove the plug from the receptacle with wet hands!
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer compartment. Bottles or cans may explode.
- For your safety do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with higher alcohol content vertically and close their caps tightly in the fridge compartment.
- Do not touch frozen goods with wet hands!
- Do not re-freeze frozen goods after being thawed. This may cause serious health issues on consumption like food poisoning.
- Do not cover the body or top of the fridge with lace. This affects the performance of the appliance.

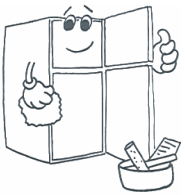


- Secure the accessories in the fridge during transportation to prevent them from damage.
- The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't play with the appliance.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or service agent or similary qualified people in order to avoid a hazard.

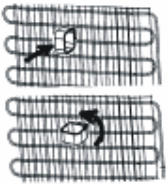
Installing and Operating your Fridge

- Before making the connection to the power supply, ensure that the voltage on the nameplate corresponds to the voltage of the electrical system at your home.
- Operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- Before starting to use your fridge, please contact the nearest authorized servicer if help is needed with the installation, operation and usage of your fridge.
- The main power cord of your fridge has a grounded plug. This plug should be used with a grounded receptacle that has a 16 amper fuse minimum. If you don't have a receptacle conforming with this, please have one installed by a qualified electrician.

- We do not take responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge in a place where it is not exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, ovens and heater cores, and should be at least 5 cm away from electrical ovens.
- This appliance should never be used outdoors or left under the rain.



- Fit the plastic wall spacers to the condenser on the back of the refrigerator in order to prevent it from touching the wall and affecting performance.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between the appliances to prevent humidity on the outer surface. Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place where there is at least 15 cm of clearance space available on the upper side.
- If you place your fridge next to your kitchen cabinets, leave a space of 2 cm between the appliance and the cabinets.
- Install the distance adjustment plastic (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° to prevent the condenser from touching the wall.



- The adjustable front legs should be set at an appropriate height to allow your fridge to operate in a stable and proper way. You can adjust the legs by turning them clockwise or counter-clockwise. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with warm water mixed with a teaspoonful of sodium bicarbonate and then rinse with clean water and dry. After cleaning, replace all parts in their proper locations in the fridge.

Before Using your Fridge

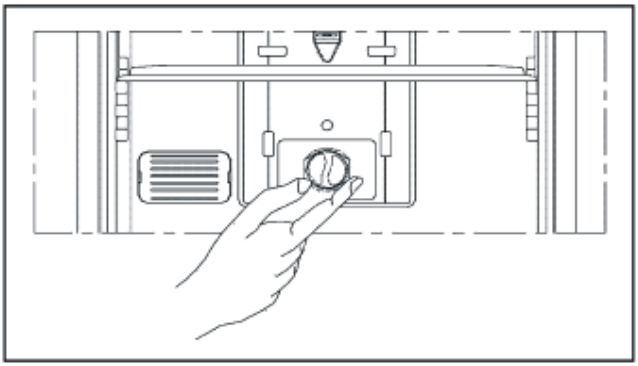
- When operated for the first time or after transportation, keep your fridge in the upright position for at least 3 hours before plugging it in to allow efficient operation. Otherwise, you may damage the compressor.

- Your fridge may have a slight odor when it is operated for the first time. The odor will fade away when your fridge starts to cool.

CHAPTER 2. USAGE INFORMATION

Temperature Settings

Cooler and Freezer Thermostat Knob



Cooling compartment

The thermostat ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are controlled automatically. It may be set to any value ranging from 1 to 6. As you turn the thermostat setting knob from 1 to 6, the amount of cooling increases.

Cooling compartment thermostat knob:

5 - 6 : For more cooling.

3 - 5 : For normal utilization.

1 - 3 : For less cooling.

Warnings for Temperature Settings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- The thermostat setting should be done by taking into consideration how often the fresh food and freezer doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are out of the stated temperature intervals in terms of cooling efficiency.

Climate Class	*Ambient*
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

CHAPTER 3. PLACING THE FOOD

Cooling Compartment

- To prevent humidification and odor formation, the food should be placed in the refrigerator in closed or covered containers.
- Hot foods and drinks should be cooled to room temperatures before being placed in the refrigerator.
- Please do not prop packaged food and containers against the lamp or cover of the cooling compartment.
- Fruits and vegetables may be placed directly in the vegetable holder without being wrapped separately.
- Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

Food	Storage Duration	Location where it will be placed in the cooling compartment
Fruits and Vegetables	1 Week	In the vegetable holder (without being wrapped in anything)
Fish and meat	2-3 days	Wrapped in plastic folio or bag or within a meat box (on the glass shelf)
Fresh cheese	3-4 days	In the special door shelf
Butter, margarine	1 Week	In the special door shelf
Bottled products, Milk and yoghurt	The period recommended by the manufacturer	In the special door shelf
Egg	1 month	In the egg-holder shelf
Cooked food		In every shelf

NOTE: Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator. Meat should never be refrozen after it is thawed if it has not been cooked before refreezing.

The Deep Freeze Compartment

- Use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Place the food you would like to freeze initially in the upper shelf of the deep freeze section in such a way that it shall not exceed the declared freezing capacity of your refrigerator. You may place your food next to the other frozen foods after they are frozen (for at least 24 hours).
- It is recommended to keep thermostat set at level 5.
- It is recommended that the food which is being newly frozen be kept separate from the already frozen food.
- Foods should be frozen in single portion sized containers.
- Do not refreeze the frozen food once it is thawed. It may pose a danger to your health as it might cause problems like food poisoning.
- Do not place hot meals in your deep freeze until they cool down. You could cause the other food frozen beforehand in the deep freeze compartment to become spoiled.
- As you buy frozen food, make sure it was frozen under appropriate conditions and that the packaging is not torn.
- While storing frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there are no instructions, the food has to be consumed in the shortest possible period of time.
- Frozen food has to be transported before it thaws and it should be placed in the fast freezing shelf as soon as possible. Please do not use the door shelves for fast freezing purposes.
- If the frozen food package has been humidified and it has a foul odor, the food might have previously been stored under unsuitable conditions and become spoiled. Please do not buy such food!
- The storage durations of frozen food change depending on the environmental temperatures, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food types, and the period of time that elapsed from when the food was acquired to the time it entered the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the storage duration.
- During extended power outages, please do not open the door of the deep freeze compartment. Your refrigerator will preserve your frozen food in the ambient environmental temperature of 25°C for about 13 hours. This preservation time period decreases the higher the ambient environmental temperatures are. During longer lasting power cuts, you should not refreeze your food.

Some recommendations have been specified on pages 44, 45 and 46 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

Fish and Meat	Preparation	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)
Beef Steak	Packed for freezing in convenient portions	6-10	1-2
Lamb Meat	Packed for freezing in convenient portions	6-8	1-2
Calf Roast	Packed for freezing in convenient portions	6-10	1-2
Calf Cubes	In small pieces	6-10	1-2
Sheep Cubes	In pieces	4-8	2-3
Minced meat	In convenient portions, packaged without being spiced	1-3	2-3
Offal (piece)	In pieces	1-3	1-2
Sausage/Salami	Must be packed even if it is film-coated	1-2	Until thawed
Chicken and turkey	Packed for freezing in convenient portions	7-8	10-12
Goose / Duck	Packed for freezing in convenient portions	4-8	10
Deer - Rabbit - Boar	Portions of 2.5 kg and with no bones	9-12	10-12
Freshwater fish (Trout, Carp, Northern Pike, Cat Fish)	It should be washed and dried after it is well cleaned inside and scaled, the tail and head parts should be cut off where necessary.	2	Until it is well thawed
Lean fish (Sea Bass, Turbot, Sole)		4-8	
Fatty fish (Bonito, Mackerel, Blue Fish, Anchovy)		2-4	
Crustaceans	Cleansed and put into bags	4-6	Until it is well thawed
Caviar	In its package, inside an aluminum or plastic cup	2-3	Until it is well thawed
Snail	In salty water, inside an aluminum or plastic cup	3	Until it is well thawed

Note: *Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.*

Vegetables and Fruits	Preparation	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)
Cauliflower	Remove the leaves, divide the core into parts and keep it waiting in water containing a little amount of lemon	10-12	It may be used in frozen form
Green Beans, French Beans	Wash them and cut into small pieces.	10-13	It may be used in frozen form
Peas	Shell and wash them	12	It may be used in frozen form
Mushrooms and Asparagus	Wash them and cut into small pieces	6-9	It may be used in frozen form
Cabbage	In a cleaned fashion	6-8	2
Eggplant	Cut it into pieces of 2cm after washing it	10-12	Separate plates from each other
Corn	Clean it and pack it with its cob or in grains	12	It may be used in frozen form
Carrot	Clean them and cut into slices	12	It may be used in frozen form
Pepper	Remove the stem, divide it into two and separate the seeds	8-10	It may be used in frozen form
Spinach	Washed	6-9	2
Apple and Pear	Slice it by peeling its rind	8-10	(In freezer) 5
Apricot and Peach	Divide it into half and remove the seeds	4-6	(In freezer) 4
Strawberry and Raspberry	Wash and clean them	8-12	2
Cooked fruits	Inside a cup with addition of 10% of sugar	12	4
Plums, Cherries, Sour Cherries	Wash them and remove the stems	8-12	5-7

Dairy Products and Pastries		Preparation	Storage Duration (months)	Storage Conditions	
Packaged (Homogenised) Milk		In its own package	2-3	Only homogeneous ones	
Cheese (except white cheese)		In the form of slices	6-8	They may be left in their original packages for short time storage. They should also be wrapped in plastic folio for long term storage.	
Butter, Margarine		In its own package	6		
Egg*	Egg White		10-12	30 gr of it Equals to one egg yolk.	
	Egg mixture (White-Yolk)	It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick.	10	50 gr of it Equals to one egg yolk.	In a closed cup
	Egg Yolk	It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick.	8-10	2 gr of it Equals to one egg yolk.	

** It should not be frozen with its shells. The white and yolk of the egg should be frozen separately or as having been well mixed.*

	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)	Thawing duration in the oven (minutes)
Bread	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pie	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Tart	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Filo Pastry	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.

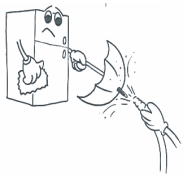
The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.

The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

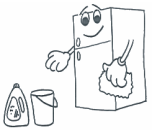
- Make sure to unplug the fridge before starting to clean it.

- Do not wash your fridge by pouring water.

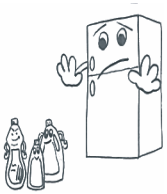


- You can wipe the inner and outer sides with a soft cloth or a sponge using warm, soapy water.

- Remove the parts individually and clean with soapy water. Do not wash in washing machine.



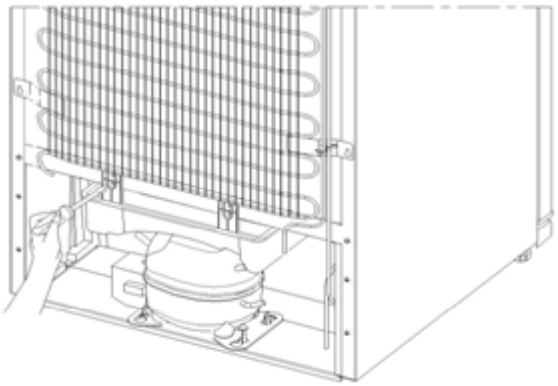
- Never use flammable, explosive, or corrosive materials like paint thinner, gas, or acid for cleaning the fridge.



- Cleaning the condenser (back of the appliance) with a brush or a vacuum cleaner at least once a year will ensure maximum product efficiency and productivity.

Make sure that your fridge is unplugged while cleaning.

Defrosting



- Your refrigerator performs fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporization container behind your refrigerator and evaporates by itself in there.
- ***Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporization container.***
- Remove the vaporization container from its position by unscrewing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. Thus, the odor formation will have been prevented.

Replacing the Bulb

To replace the bulb in the freezer and fridge compartments;

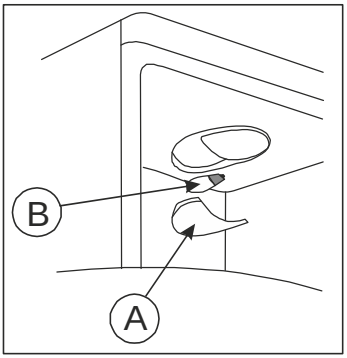
1- Unplug your fridge.

2- Using a screwdriver, carefully remove the light cover from the top panel.

3- Replace with a 15 watt bulb.

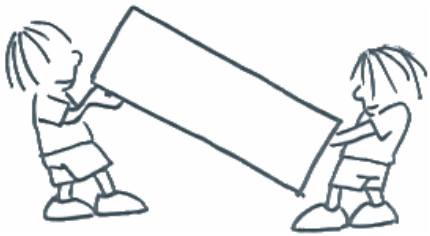
4- Reinstall the light cover.

5- Wait for 5 minutes before re-plugging the fridge in and restore the thermostat to its original position.



CHAPTER 5. SHIPMENT AND REPOSITIONING

- Original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- You should wrap your fridge with a thick packaging and band it to the unit. Always follow the original instructions for transportation found on the packaging for re-transportation.
- Remove unsecured parts (shelves, accessories, vegetable bins etc.) or secure them into the fridge by using bands or tape during re-positioning and transportation.
- Always transport your fridge in the upright position.



Repositioning the Door (on some models)

You can reposition the doors of your fridge. Contact your nearest authorized service agent for this.

CHAPTER 6. BEFORE CALLING SERVICE

If your refrigerator is not working:

- Is there an electrical failure?
- Has the plug been correctly connected to the socket?
- Has there been a blow-out in the fuse or breaker of the electrical circuit to which the plug has been connected?
- Are there any faults with the socket? For this purpose, try the plug of your refrigerator by connecting it to a socket which you are sure is working.

If your refrigerator does not get cold enough:

- Is the thermostat set in the coldest position?
- Are the doors of your refrigerator opened very frequently and do they remain open for long periods of time?
- Do the doors of your refrigerator fully closed and are the door gaskets sealing correctly?
- Are any containers or dishes placed in your refrigerator contacting the back wall in such a way that they are obstructing the air circulation?
- Is your refrigerator over-filled?
- Is there enough space between your refrigerator and the back and side walls?

If the food in the Cooling/Freezing compartment is colder than necessary:

- Has a suitable temperature setting be made? (Are the thermostat knobs in the position “5”?)
- Is there too much newly placed food in the deep freeze compartment?

If there is, the compressor shall operate longer for freezing it; hence it may also possibly be cooling the food in the cooling compartment more than necessary.

If your refrigerator is operating noisily:

The compressor shall from time to time energize to ensure that the adjusted coolness level remain fixed. The noises that may be heard from the refrigerator at that time are normal as required by function.

Once the required coolness level has been achieved, the noises should automatically diminish.

If there is still noise:

- Has your refrigerator been leveled? Have the feet been adjusted and set?
- Is there anything behind your refrigerator?
- Are the shelves or the plates on the shelves of your fridge vibrating? If so, then rearrange the shelves and/or plates.
- Are the goods placed in your fridge vibrating? Secure them or rearrange on the shelf.

Crackling (Ice Cracking) Noise:

- It is heard during the automatic defrosting process as the ice which has formed on the cooling coil melts and falls into the drain trough.
- Once the device has been cooled or heated (the expansions and contractions of the actual product material).

Short Cracking Noise:

- It is heard when the thermostat turns the compressor on and off.

Compressor Noise:

- It is a normal engine noise. This noise indicates that the compressor is operating normally.
- As the compressor is being energized, it might run a bit more noisily for a short period of time.

Bubbling and gurgling sound:

- This noise is emitted as the coolant fluid flows through the pipes within the system.

Water flowing sound:

- This is the normal sound of water flowing into the drain trough during the defrosting process.

Air blowing sound:

- It is the normal fan sound. This sound may be heard due to air circulation in No Frost refrigerators when the system is operating normally.

If the edges of the refrigerator cabinet contacted by the door seal are hot:

- Especially in summer months (in hot weather), there might be warming of the surfaces contacted by the seal on the refrigerator. This is normal.

If there is moisture on the inner parts of your refrigerator:

- Has the food been properly packaged and sealed? Have the containers been well dried before they were put into the refrigerator?
- Are the doors of the refrigerator opened very frequently? Once the door is opened, the humidity found in the air in the room enters the refrigerator. Especially if the humidity levels in the room are very high. The more frequently the door is opened, the faster will be the humidification.
- It is normal to have water drops formed on the back wall following the automatic defrosting process (In Static Models).

If the doors are not being properly closed:

- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

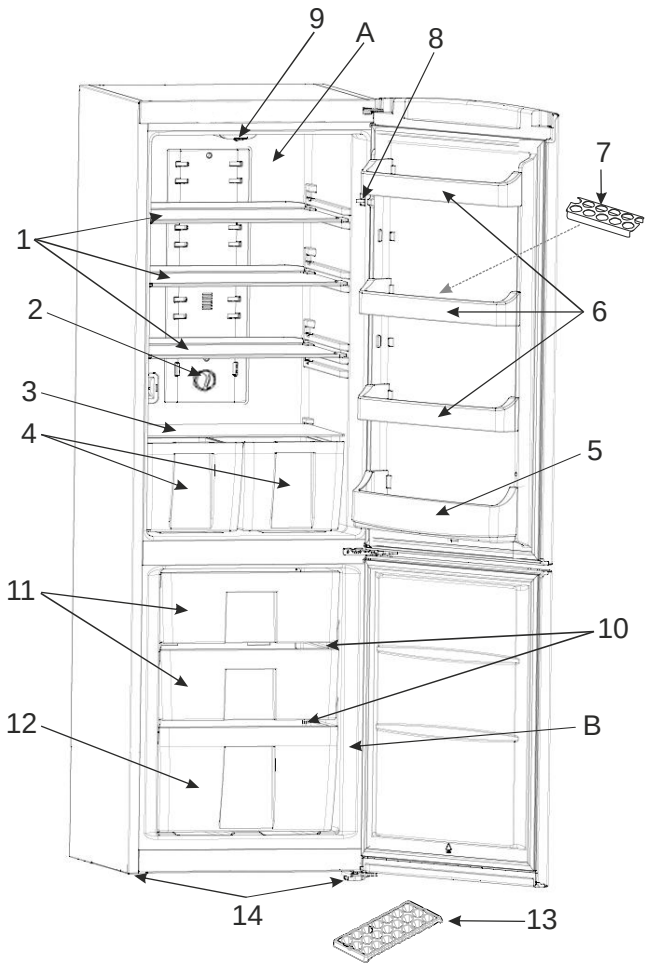
IMPORTANT NOTES:

- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your refrigerator will start to operate; this is normal.
- If you won't be using your refrigerator for a long time (such as on summer holidays), please disconnect the plug from the socket. Clean your refrigerator as per Part 4 of this document and leave the door open to prevent any humidification or odor formation.

If there is still a problem with your refrigerator although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service center.

The life cycle of this product as determined and proclaimed by the Ministry of Industry (the period for making spare parts available for the product to be able to fulfill its functions) is 10 years.

CHAPTER 8. THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This presentation is only for information about the parts of the appliance.
Parts may vary according to the appliance model.

A) Cooling Compartment
B) Freezing Compartment

1) Cooling Glass Shelf
2) Thermostat
3) Glass Above the Vegetable Holder
4) Vegetable Holder
5) Bottle-Holder
6) Upper Shelf
7) Egg-Holder
8) Lamp swittch
9) Fridge lamp and cower
10) Glass shelf
11) Middle Basket
12) Lower Basket
13) Ice tray
14) Leveling feet

Inhalt

VOR DER INBETRIEBNAHME 54
Informationen zur Eisfrei-Technologie 54
Altgeräte und defekte Kühlschränke 54
Empfehlungen 55
Aufstellung und Einschalten des Geräts 56
Vor dem Einschalten 57

HINWEISE ZUM GEBRAUCH 57
Temperatureinstellung 57
Kühlbereich 57
Kühlbereich-Thermostatknopf 57
Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung 58

LEBENSMITTEL LAGERN 58
Kühlbereich 58
Das Gefrierfach 59

REINIGUNG UND WARTUNG 63
Abtauen 64
Innenbeleuchtung auswechseln 64

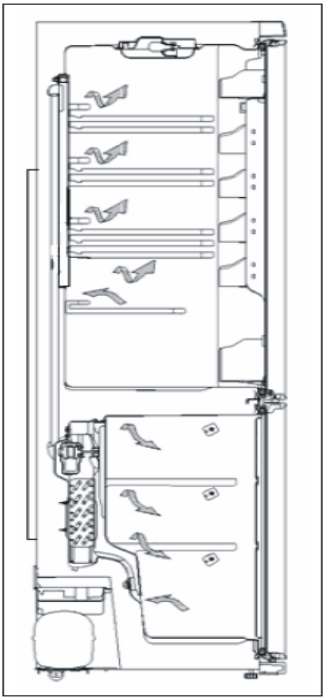
TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL 65
Wechseln des Türanschlags 65

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN 65

KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN 69

TEIL 1: VOR DER INBETRIEBNAHME

Informationen zur Eisfrei-Technologie



Eisfreie Kühlschränke unterscheiden sich in ihrer Funktionsweise von herkömmlichen Kühlschränken.

Bei herkömmlichen Kühlschränken kann Feuchtigkeit (z. B. durch feuchte Lebensmittel im Kühlbereich) beim Öffnen der Türen in das Gefrierfach eindringen und Eisbildung verursachen.

Um das entstandene Eis zu entfernen, muss der Kühlschrank abgeschaltet, die Lebensmittel herausgenommen und kühl gehalten und das entstandene Eis entfernt werden.

Eisfreie Kühlschränke arbeiten vollkommen anders. Mit Lüftern wird trockene und kalte Luft gleichmäßig an viele Stellen innerhalb des Kühl- und Gefrierbereiches geleitet. Auf diese Weise wird die kühle Luft auch zwischen den einzelnen Ablagen besonders gleichförmig verteilt: So werden Ihre Lebensmittel gleichmäßig und richtig gekühlt, gleichzeitig wird die Ansammlung von Feuchtigkeit und Eis unterbunden. Daher ist Ihr neuer Eisfrei-Kühlschrank neben seiner großen Kapazität und seinem ansprechenden Äußeren auch ein besonders effektives und komfortables Gerät.

Altgeräte und defekte Kühlschränke

- Dieses Modell enthält das Kühlmittel R600a (Isobutan). Dieses natürliche Gas ist zwar sehr umweltfreundlich, jedoch auch brennbar. Achten Sie beim Transportieren und Aufstellen des Geräts darauf, dass die Komponenten des Kältekreislaufs nicht beschädigt werden. Sollten Schäden auftreten, vermeiden Sie offene Flammen oder Zündquellen, und belüften Sie einige Minuten lang den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Falls Ihr alter Kühlschrank mit einer verschließbaren Tür ausgestattet sein sollte, machen Sie das Schloss unbrauchbar oder bauen Sie es aus, bevor Sie das Gerät entsorgen. Andernfalls können sich Kinder unter Umständen beim Spielen einschließen; mit verheerenden Folgen.
- Ältere Kühlgeräte enthalten häufig Isolationsmaterialien mit schädlichen Inhalten und FCKW als Kühlmittel. Gehen Sie daher bei der Entsorgung Ihres alten Kühlgerätes mit gesundem Menschenverstand vor und vermeiden Sie Schädigungen unserer Umwelt.

Wichtiger hinweis:
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen. Unser Unternehmen haftet nicht für mögliche Schäden, die durch falschen Einsatz entstehen können.

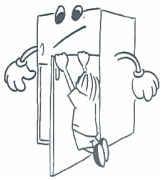
Beachten Sie sämtliche Warnhinweise am Gerät selbst und in der Bedienungsanleitung, bewahren Sie diese Anleitung auf, damit Sie darin nachlesen können, falls einmal Probleme auftreten sollten.

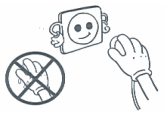
Empfehlungen

Warnung: Benutzen Sie keine mechanischen Hilfsmittel oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs. Setzen Sie keinerlei Elektrogeräte im Inneren des Gerätes ein. Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes frei. Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf des Gerätes.

- Verwenden Sie keine Adapter und Nebenschlusskreise, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.
- Verwenden Sie keine alten und verzogenen Netzkabel.
- Verdrehen oder verbiegen Sie die Kabel nicht.

- Erlauben Sie niemals Kindern, mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie Kinder NIEMALS auf Ausziehladen oder Einlegefächern sitzen oder an der Türe hängen.
- Stecken Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen ein.
- Stellen Sie keine Behälter (Glasflaschen oder Blechdosen) mit Flüssigkeiten in das Gefrierfach, besonders keine kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten, da dies den Behälter beim Gefrieren zum Bersten bringen kann.
- Flaschen mit hochprozentigen alkoholischen Flüssigkeiten müssen gut verschlossen und stehend im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Berühren Sie niemals die Kühlflächen, insbesondere nicht mit nassen Händen, da Sie sich verbrennen oder verletzen könnten.
- Essen Sie niemals Eis, das Sie direkt aus dem Gefrierfach genommen haben.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder die Servicestelle oder eine autorisierte und qualifizierte Person ersetzt werden.





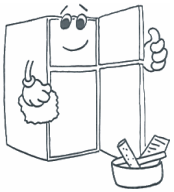
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Serviceniederlassungen oder einer vom Hersteller empfohlenen Person ausgetauscht werden.

Aufstellung und Einschalten des Geräts

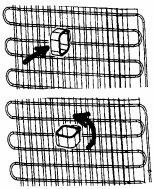
Bevor Sie Ihren Kühlschrank einschalten, sollten Sie zunächst noch die folgenden Punkte beachten:

- Ihr Kühlschrank arbeitet mit 220 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz.
- Ihr Kühlschrank wird mit einem speziellen Netzstecker geliefert. Dieser Netzstecker lässt sich nur in geerdete Steckdosen (Schutzkontakt- oder Schuko-Steckdosen) einstecken; die Steckdose muss mit mindestens 16 A belastet werden können. Falls Ihr Haushalt nicht mit solchen Steckdosen ausgestattet sein sollte, lassen Sie entsprechende Steckdosen durch einen qualifizierten Elektriker installieren.
- **Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb mit unsachgemäßer Erdung entstehen können.**
- Stellen Sie Ihren Kühlschrank an einem Ort auf, an dem er keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 50 cm von Wärmequellen wie Kochgeräten, Öfen, Heizlüftern und ähnlichen Geräten entfernt auf. Achten Sie auf einen Abstand von mindestens 5 cm zu Elektroherden.
- Ihr Kühlschrank sollte nicht im Freien eingesetzt und darf keinem Regen ausgesetzt werden.

- Falls Sie Ihren Kühlschrank neben einem Gefrierschrank aufstellen, achten Sie auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Geräten, damit sich keine Feuchtigkeit an den Außenflächen niederschlägt.
- Bitte legen Sie keinerlei Gegenstände auf Ihrem Kühlschrank ab, stellen Sie das Gerät so auf, dass über seiner Oberkante mindestens 15 cm freier Platz verbleibt.



- Wenn Sie den Kühlschrank neben Küchenschränken aufstellen, achten Sie auf einen Mindestabstand von 2 cm.
- Damit der Kondensator (das schwarze, geschwungene Teil an der Rückwand) nicht gegen die Wand stößt, stellen Sie den Abstandhalter aus Kunststoff auf, indem Sie ihn um 90° drehen.
- Um Ihren Kühlschrank möglichst leise und vibrationsarm arbeiten zu lassen, sorgen Sie mit den einstellbaren Füßen an der Vorderseite dafür, dass das Gerät absolut gerade steht. Sie können die Lage des Kühlschranks korrigieren, indem Sie die Füße im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Diese Einstellung sollten Sie ausführen, bevor Sie Lebensmittel in den Kühlschrank geben.



• Bevor Sie das Gerät einschalten, wischen Sie sämtliche Teile mit warmem Wasser ab, in das Sie einen Teelöffel Soda gegeben haben. Anschließend wischen Sie mit klarem Wasser nach und lassen das Gerät ordentlich trocknen. Setzen Sie sämtliche Teile nach der Reinigung wieder in das Gerät.

Vor dem Einschalten

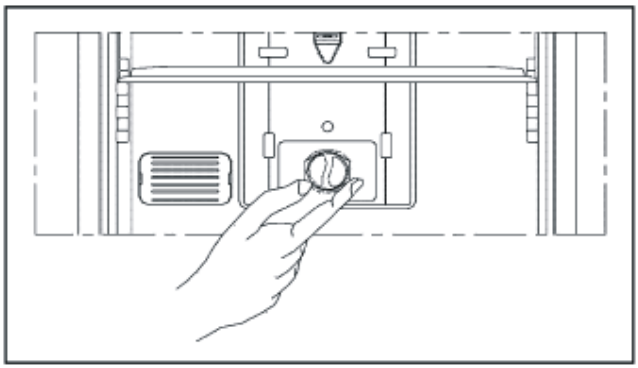
• Warten Sie drei Stunden, bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, um die richtige Funktion zu gewährleisten.

• Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es etwas merkwürdig riechen. Dieser Geruch verschwindet, wenn das Gerät zu kühlen beginnt.

TEIL 2: HINWEISE ZUM GEBRAUCH

Temperatureinstellung

Thermostatknopf für Kühl- und Gefrierbereich



Kühlbereich

Mit dem Thermostatknopf können Sie die Temperatur im Kühl- und Gefrierbereich grob vorgegeben - die Temperaturen werden automatisch gehalten. Sie können den Knopf auf eine Position zwischen 1 und 6 einstellen. Je höher die Einstellung, desto stärker die Kühlung. Im Winter können Sie den Kühlschrank mit einer geringeren Einstellung betreiben, um Energie zu sparen.

Kühlbereich-Thermostatknopf

5 - 6 : Starke Kühlleistung.

3 - 5 : Normale Kühlleistung.

1 - 3 : Geringe Kühlleistung.

Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung

- Bei der Thermostateinstellung sollten Sie berücksichtigen, wie oft die Türen von Kühl- und Gefrierbereich voraussichtlich geöffnet werden, welche Mengen an Lebensmitteln Sie einlagern möchten und in welcher Umgebung Ihr Kühlschrank aufgestellt ist.
- Nach dem Anschluss an die Stromversorgung muss Ihr Kühlschrank etwa 24 Stunden lang (je nach Umgebungstemperatur) ununterbrochen arbeiten, um komplett abzukühlen.
- Verzichten Sie in dieser Zeit bitte auf häufiges Öffnen der Türen, lagern Sie nicht zu viele Lebensmittel ein.
- Wenn Sie den Kühlschrank nach einer Strom Unterbrechung wieder einschalten möchten, warten Sie mindestens 5 Minuten ab, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Andernfalls kann der Kompressor beschädigt werden.

TEIL 3: LEBENSMITTEL LAGERN

Kühlbereich

- Damit sich keine Feuchtigkeit sammelt oder unangenehme Gerüche entstehen, sollten Sie Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen Behältern oder gut verpackt in den Kühlschrank geben.
- Heiße Lebensmittel und Getränke lassen Sie zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel weder die Beleuchtung noch die Innenwände berühren.
- Früchte und Gemüse können Sie unverpackt in das Gemüsefach legen.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Kühlbereich.

Lebensmittel	Lagerzeit	Lagerung im Kühlteil
Früchte und Gemüse	1 Woche	Gemüsefach (unverpackt)
Fleisch und Fisch	2-3 Tage	Glasablagen (verpackt)
Käse	3-4 Tage	Türablage
Butter, Margarine		Türablage
Milch, Joghurt, Flüssigkeiten in Flaschen	Laut Mindesthalbarkeitsdatum vom Hersteller	Türablage
Eier	1 Monat	Eierablage
Gekochte		Keine Vorgabe

Hinweis: Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten Sie nicht im Kühlschrank lagern.

Fleisch sollte nach dem Auftauen niemals erneut eingefroren werden, sofern es nicht zwischenzeitlich gekocht wurde.

Das Gefrierfach

- Im Gefrierfach Ihres Kühlschranks lagern Sie gefrorene Lebensmittel über längere Zeit; hier können Sie auch Eis bereiten.
- Um die maximale Leistung des Tiefkühlfachs zu erzielen, sollten Sie nur die Glasregale für den oberen und mittleren Teil verwenden. Für den unteren Teil verwenden Sie bitte den unteren Korb.
- Bitte geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das obere Fach des Gefrierfachs; achten Sie darauf, die Gefrierkapazität Ihres Gerätes nicht zu überschreiten. Legen Sie Lebensmittel erst dann neben bereits gefrorene Lebensmittel, wenn sie komplett durchgekühlt sind; dies dauert etwa 24 Stunden.
- Wir empfehlen, das Thermostat auf 5 eingestellt zu lassen.
- Bitte legen Sie keine frischen Lebensmittel neben bereits gefrorene Nahrungsmittel.
- Teilen Sie Lebensmittel (z. B. Fleisch, Hackfleisch, Fisch, usw.) zunächst in Portionen für jeweils eine Mahlzeit auf, bevor Sie sie einfrieren.
- Frieren Sie aufgetaute oder angetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Dadurch können gesundheitliche Risiken durch Lebensmittelvergiftung entstehen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Einfrieren erst abkühlen. Ansonsten können bereits gefrorene Lebensmittel antauen; das ist nicht gesund.
- Achten Sie beim Kauf von tiefgekühlten Lebensmitteln darauf, dass diese unter den richtigen Bedingungen gelagert wurden und ihre Verpackung nicht beschädigt ist.
- Halten Sie sich bei der Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln an die Angaben des Herstellers. Wenn keine besonderen Hinweise angegeben sind, müssen die Lebensmittel in kürzester Zeit verzehrt werden.
- Tiefgekühlte Lebensmittel müssen möglichst schnell wieder tiefgekühlt werden, bevor sie antauen können. Missbrauchen Sie die Türablagen bitte nicht zum Einfrieren.
- Falls tiefgekühlte Lebensmittelpakete feucht sein sollten oder unangenehm riechen, wurden sie vermutlich zuvor nicht richtig oder unter falschen Bedingungen gelagert und sind voraussichtlich verdorben. Verzichten Sie auf den Kauf solcher Lebensmittel!
- Die Aufbewahrungszeiten von tiefgekühlten Lebensmitteln hängen von den Umgebungstemperaturen, der Häufigkeit der Türöffnungen, Thermostateinstellung, Lebensmitteltyp und der Zeit ab, die zwischen dem Kauf und dem Einlagern in das Gefrierfach vergangen ist. Halten Sie sich immer an die Hinweise auf der Verpackung, überschreiten Sie niemals das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Bei länger dauernden Stromausfällen halten Sie die Tür des Gefrierfachs bitte geschlossen. Bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C bleiben die Lebensmittel im Gefrierfach etwa 13 Stunden lang ausreichend gekühlt. Bei höheren Umgebungstemperaturen halten sich die Lebensmittel entsprechend weniger lange. Falls Lebensmittel bei längeren Stromausfällen antauen sollten, frieren Sie sie nicht wieder ein, sondern verbrauchen sie so schnell wie möglich.

Auf den Seiten 60, 61 und 62 finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und zur Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Gefrierfach.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)
Rindersteak	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Lamm	In Folie eingewickelt	6-8	1-2
Kalbsbraten	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Kalbfleisch	In kleinen Stücken	6-10	1-2
Lammfleisch	In Stücken	4-8	2-3
Hackfleisch	Ungewürzt, in flachen Päckchen	1-3	2-3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1-3	1-2
Wurst/Salami	Immer verpackt (auch in der Pelle)	1-2	Bis komplett aufgetaut
Huhn und Pute	In Folie eingewickelt	7-8	10-12
Hirsch, Reh, Wildschwein, Kaninchen	Portionen zu 2,5 kg, ohne Knochen	9-12	10-12
Süßwasserfisch, z. B. Forelle, Karpfen, Wels	Ausgenommen, entschuppt, ausgewaschen und getrocknet, möglichst ohne Kopf und Schwanz	2	Bis komplett aufgetaut
Magerer Fisch, z. B. Barsch, Butt, Seezunge		4-8	
Fettiger Fisch, z. B. Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Sardelle		2-4	Bis komplett aufgetaut
Krustentiere	Geputzt und in Beutel verpackt	4-6	Bis komplett aufgetaut
Kaviar	In der Packung, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3	Bis komplett aufgetaut
Schnecken	In Salzwasser, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	3	Bis komplett aufgetaut

Hinweis: Angetaute Lebensmittel sollten möglichst bald gekocht werden.

Falls Fleisch nach dem Auftauen nicht gleich zubereitet wird, darf es keinesfalls wieder eingefroren werden.

Früchte und Gemüse	Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)
Blumenkohl	Blätter entfernen, den Kern aufteilen und in Wasser mit einem Spritzer Zitrone lagern	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Grüne Bohnen, Brechbohnen	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	10-13	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Erbsen	Auslösen und waschen	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Pilze und Spargel	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	6-9	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Kohl	Abwaschen	6-8	2 - bei Zimmertemperatur
Auberginen	Waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Mais	Putzen und als Kolben oder gelöst einfrieren	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Möhren	Putzen und in Scheiben schneiden	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Paprika	Stängel entfernen, halbieren, Kerne entfernen	8-10	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Spinat	Gewaschen	6-9	2 - bei Zimmertemperatur
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8-10	5 - im Kühlschrank
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren, Kerne entfernen	4-6	4 - im Kühlschrank
Erdbeeren und Himbeeren	Putzen und waschen	8-12	2 - bei Zimmertemperatur
Gekochte Früchte	Mit 10 % Zucker in einen Behälter geben	12	4 - bei Zimmertemperatur
Pflaumen, Kirschen und Sauerkirschen	Waschen, Stiele entfernen	8-12	5 bis 7 - bei Zimmertemperatur

Milchprodukte und Gebäck		Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Hinweise zur Aufbewahrung
Milch			2-3	Nur homogenisierte Milch
Käse (kein Weißkäse)		In Scheiben	6-8	Kann bei kurzer Lagerung in der Originalpackung bleiben. Bei längerer Lagerung in Plastikfolie einwickeln
Butter, Margarine		In der Originalverpackung	6	
Eier *	Eiweiß		10-12	In geschlossenem Behälter
	Vollei (Eiweiß und Eigelb)	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	10	In geschlossenem Behälter
	Eigelb	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	8-10	In geschlossenem Behälter

* Sollten nicht mit Schale eingefroren werden. Eiweiß und Eigelb können getrennt oder gut vermischt eingefroren werden.

	Aufbewahrungszeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Gebäck	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Kuchen	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Obstkuchen	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Gefülltes Gebäck	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

Der Geschmack bestimmter Gewürze (Anis, Basilikum, Brunnenkresse, Essig, bestimmte Kräuter, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer, Wurst, usw.) kann sich verändern und verstärken. Würzen Sie zuvor gefrorene Lebensmittel daher nur leicht; geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

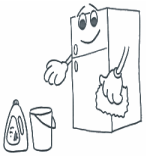
Die Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln hängt auch von den verwendeten Ölen oder Fetten ab. Geeignet sind Margarine, Rinderfett, Olivenöl und Butter - weniger geeignet sind Erdnussbutter und Schmalz.

Flüssige Speisen frieren Sie am besten in Kunststoffbehältern ein, sonstige Speisen geben sich mit Plastikfolie oder Beuteln zufrieden.

TEIL 4: REINIGUNG UND WARTUNG

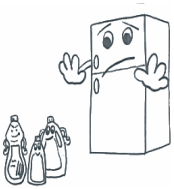
• Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.

• Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf oder hinein gießen.



• Das Kühl- und Gefrierfach sollte regelmäßig mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden.

• Reinigen Sie das Zubehör separat mit Seife und Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.

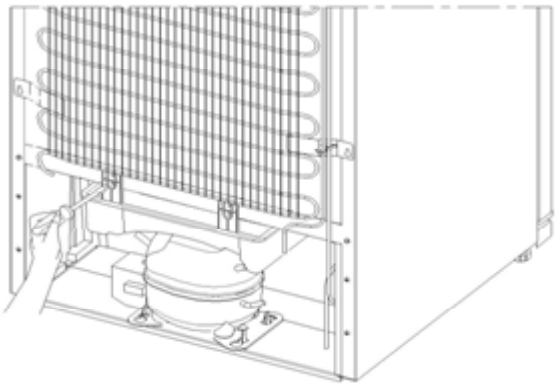


• Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Detergentien oder Seifen. Spülen Sie sie nach dem Waschen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Wenn Sie die Reinigung abgeschlossen haben, stecken Sie den Stecker des Geräts mit trockenen Händen wieder ein.

• Sie sollten den Kondensator mindestens einmal jährlich mit einem Besen reinigen, um Energie zu sparen und die Leistung zu erhöhen.

DIE STROMVERSORGUNG MUSS UNTERBROCHEN WERDEN.

Abtauen



- Ihr Kühlschrank taut automatisch ab. Beim Abtauen fließt das Tauwasser über einen Sammelkanal in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite Ihres Kühlschranks und verdunstet dort von selbst.
- ***Achten Sie darauf, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor Sie den VerdunstungsbehSlter reinigen.***
- Zum Abnehmen des Verdunstungsbehälters lösen Sie die in der Darstellung gezeigten Schrauben. Reinigen Sie den Verdunstungsbehälter in regelmäßigen Abständen mit etwas Seifenwasser. Dadurch vermeiden Sie die Bildung unangenehmer Gerüche.

Innenbeleuchtung auswechseln

So tauschen Sie die Beleuchtung im Kohl- und Gefrierfach aus:

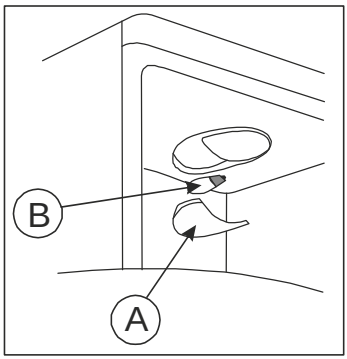
1. Ziehen Sie den Stecker Ihres Kühlschranks aus der Steckdose, stellen Sie den Thermostatknopf auf die Position „0“ ein.

2. Lösen Sie die Abdeckung mit Hilfe eines Schraubenziehers aus ihrer Halterung.

3- Setzen Sie eine neue Glühbirne ein: **Maximal 15 W!**

4- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.

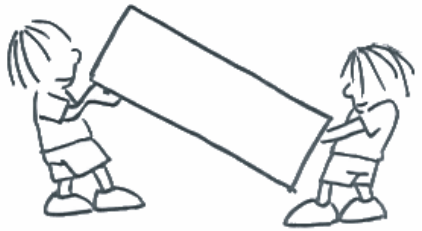
5- Warten Sie 5 Minuten ab, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken oder das Thermostat auf die ursprüngliche Position zurückdrehen.



TEIL 5: TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL

Transport und Standortwechsel

- Originalverpackung und Polystyrolmaterial können nach Bedarf wieder angebracht werden.
- Beim Transport wird das Gerät mit Transportband oder starkem Tau festgezurrt. Beim Transport müssen die Regeln beachtet werden, die auf dem Transportkarton angegeben sind.
- Vor dem Transport bzw. Standortwechsel werden alle herausnehmbaren Teile (Fächer, Frischhalteboxen usw.) herausgenommen bzw. mit Band fixiert, damit sie nicht im Gerät hin und her schlagen.



Wechseln des Türanschlags **(Bei bestimmten Modellen)**

Wenn es erforderlich ist, dass die Tür des Gerätes zur anderen Seite hin öffnet, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

TEIL 6: BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls Ihr Kühlschrank nicht funktionieren sollte:

- Ist der Strom ausgefallen?
- Haben Sie den Stecker richtig in die Steckdose gesteckt?
- Ist die Haussicherung oder die Hauptsicherung durchgebrannt?
- Ist die Steckdose in Ordnung? Dies können Sie leicht überprüfen, indem Sie den Kühlschrank an eine Steckdose anschließen, von der Sie wissen, dass sie richtig funktioniert.

Falls Ihr Kühlschrank nicht ausreichend kühlen sollte:

- Ist das Thermostat zu niedrig eingestellt?
- Haben Sie die Türen Ihres Kühlschranks sehr häufig geöffnet oder länger offen stehen lassen?
- Sind die Türen des Kühlschranks richtig geschlossen?
- Haben Sie Lebensmittel so im Kühlschrank platziert, dass dadurch die Luftzirkulation behindert wurde? (Dies kann zum Beispiel geschehen, wenn Lebensmittel die Rückwand berühren.)
- Haben Sie den Kühlschrank überfüllt?
- Haben Sie ausreichend Platz zwischen Kühlschrank und angrenzenden Möbelstücken gelassen?

• Der Kühlschrank wurde für den am Typenschild angegebenen Temperatur-bereich konstruiert, der den Klimaklassen in den relevanten Normen entspricht. Aus Gründen der Kühleffizienz wird nicht empfohlen, den Kühlschrank in Umgebungs-temperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs zu betreiben.

Klimaklasse	*Umgebungstemperatur (°C)*
T	zwischen 16 und 43
ST	zwischen 16 und 38
N	zwischen 16 und 32
SN	zwischen 10 und 32

Falls die Temperatur im Kühl-/Gefrierbereich zu niedrig ist:

- Haben Sie das Thermostat richtig eingestellt? (Ist das Thermostat vielleicht auf die Position „5“ eingestellt?)
- Haben Sie zu viele frische Lebensmittel auf einmal in das Gefrierfach gegeben?
- In diesem Fall muss der Kompressor länger arbeiten, um die Lebensmittel schnell einfrieren zu können. Daher kann es vorkommen, dass auch die Lebensmittel im Kühlbereich stärker als nötig abgekühlt werden.

Falls Ihr Kühlschrank recht laut arbeitet:

Der Kompressor springt von Zeit zu Zeit an, um die vorgewählte Temperatur zu halten. In dieser Zeit kann es zu bestimmten Geräuschen kommen, die aber völlig normal sind.

Sobald die vorgesehene Temperatur wieder erreicht ist, lassen auch die Geräusche nach.

Falls weiterhin Geräusche auftreten:

- Haben Sie das Gerät absolut gerade aufgestellt? Haben Sie die Füße entsprechend nachgestellt?
- Befindet sich irgendetwas hinter dem Gerät?
- Entstehen die Geräusche durch sich bewegende Ablagen oder Dinge auf den Ablagen? Ordnen Sie in diesem Fall die Ablagen und/oder sonstigen Dinge neu an.
- Steht etwas auf dem Gerät, das sich bewegt und dadurch die Geräusche verursacht?

Normale Betriebsgeräusche

Knacken (Eis):

- Diese Geräusche entstehen beim automatischen Abtauen.
- Die Geräusche lassen nach dem Abtauen nach (sie entstehen dadurch, dass sich bestimmte Materialien ausdehnen oder zusammenziehen).

Kurzes Knacken

- Dieses Geräusch entsteht beim Ein- und Ausschalten des Kompressors.

Kompressorgeräusche

- Dies ist ein normales Betriebsgeräusch. Das Geräusch zeigt, dass der Kompressor normal arbeitet.
- Nach dem ersten Einschalten arbeitet der Kompressor eventuell etwas lauter; dies gibt sich jedoch nach kurzer Zeit.

Blubbernde oder gurgelnde Geräusche:

- Diese Geräusche entstehen, wenn das Kühlmittel durch die Rohrleitungen des Gerätes fließt.

Geräusche wie fließendes Wasser:

- Dieses Geräusch entsteht, wenn Wasser beim Abtauen in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Rauschende Geräusche:

- Dies sind normale Betriebsgeräusche, die durch die Lüfter entstehen. Solche Geräusche entstehen durch die Luftzirkulation in eisfreien Kühlschränken und sind völlig normal.

Falls sich die Kanten des Kühlschranks in der Nähe der Türdichtung erwärmen:

- Gerade in den Sommermonaten (wenn es denn einmal etwas wärmer wird) können sich die Oberflächen in der Nähe der Türdichtung erwärmen; dies ist normal.

Falls sich Wasser an den Innenteilen des Kühlschranks sammelt:

- Haben Sie die Lebensmittel richtig verpackt? Haben Sie Behälter gut abgetrocknet, bevor Sie diese in den Kühlschrank gestellt haben?
- Wurden die Türen des Kühlschranks häufig geöffnet? Beim Öffnen der Türen kann Luftfeuchtigkeit aus der Umgebung in den Kühlschrank eindringen. Besonders dann, wenn Sie das Gerät in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit aufgestellt haben, kann es schneller zur Ansammlung von Feuchtigkeit im Inneren kommen.
- Beim automatischen Abtauen können sich Wassertropfen an der Rückwand bilden.

Falls sich die Türen nicht richtig öffnen oder schließen lassen:

- Werden die Türen durch Lebensmittel blockiert?
- Haben Sie Türablagen, Ablagen und Schubladen richtig platziert?
- Sind die Türdichtungen defekt oder eingerissen?
- Haben Sie Ihren Kühlschrank absolut gerade aufgestellt?

WICHTIGE HINWEISE:

- Bei plötzlichen Stromausfällen und beim Einstecken des Steckers in die Steckdose kann eine thermische Schutzschaltung des Kompressors ansprechen, wenn der Gasdruck im Kühlungssystem noch nicht richtig ausgeglichen wurde. Warten Sie einfach 4 bis 5 Minuten ab, bis der Kühlschrank anspringt. Machen Sie sich keine Sorgen.
- Falls Sie Ihren Kühlschrank längere Zeit nicht benutzen (zum Beispiel in der Urlaubszeit) ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Kühlschrank wie in Abschnitt 4 beschrieben, lassen Sie die Türen offen stehen, damit sich keine Feuchtigkeit sammelt und unangenehme Gerüche entstehen.

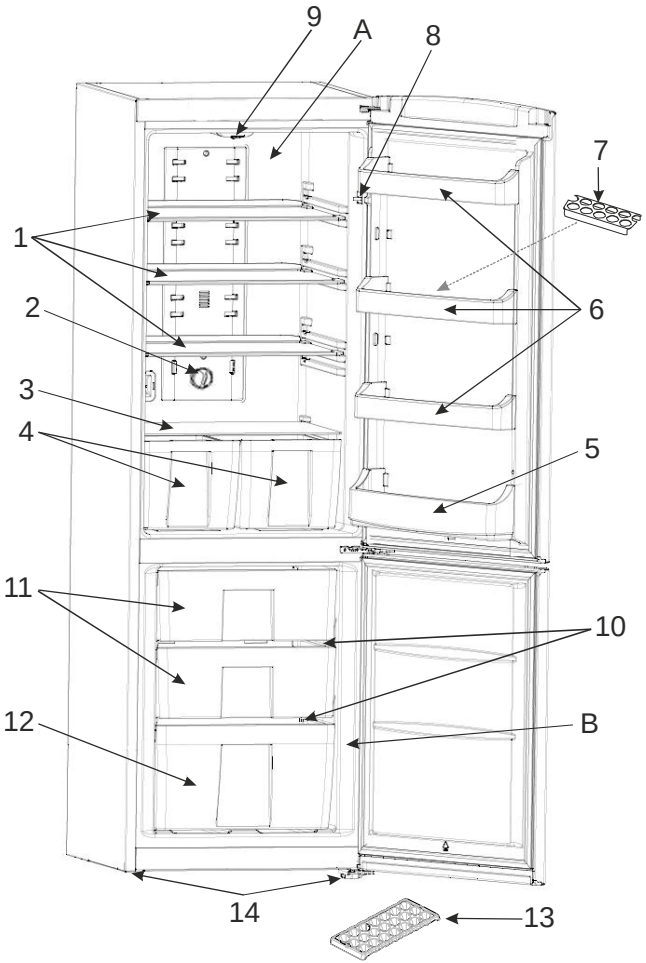
Falls Sie sämtliche Hinweise beachtet haben, das Gerät aber dennoch nicht richtig funktionieren sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

Konformitätserklärung

- Die Klimaklasse Tropen steht lt. den Normen TS EN ISO 15502 für Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C
- Die Konstruktion des Geräts entspricht den Normen E N1 55 02 , IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

Fragen Sie bitte Ihre Stadtverwaltung über die Entsorgung von WEEE für Wiederverwendung, Recycling und Recovery-Zwecke.

TEIL 7: KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN



Diese Abbildung dient lediglich der Veranschaulichung.
Die Teile und Komponenten können je nach Modell variieren.

A) Kühlbereich
B) Gefrierbereich

1) Kühlbereich-Glasablage
2) Thermostat
3) Glasablage über dem Gemüsefach
4) Gemüsefach
5) Flaschenhalter
6) Obere Ablage
7) Eier halter
8) Licht schalter
9) Lampenabdeckung Kühlteil
10) Glaseinschub
11) Mittlere Schublade
12) Untere Schublade
13) Eisschale
14) Verstellbare füße

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR 71

Instructions se sécurité 72
Avertissement de securite 73
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur 74
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur 75

UTILISATION DES INFORMATIONS 76

Réglage du thermostat 76
Avertissements relatifs aux réglages de la température 76

RANGEMENT DES ALIMENTS 77

Compartiment réfrigérateur 77
Le compartiment congélateur 78

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 82

Degivrage 83
Remplacement de l'ampoule 83

TRANSPORT ET DEPLACEMENT 84

Changement de la Direction d'Ouverture de la porte 84

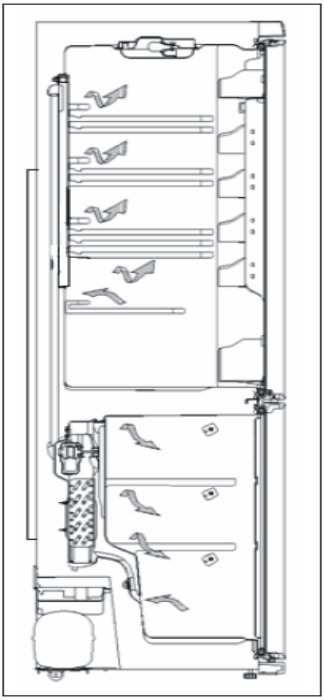
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE 84

PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS 87

PARTIE 1. AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR

Informations relatives a la technologie froid ventile

Les réfrigérateurs froid ventilé se démarquent des autres réfrigérateurs statiques de par leur système opérationnel.



Dans des réfrigérateurs normaux, à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient de l'aliment humide, qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les mouvements de la porte, entraîne un givrage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

Pour faire fondre la boule de neige et la couche de givre qui se sont formées, il est indispensable de suivre certains procédés comme par exemple éteindre le réfrigérateur, sortir l'aliment qui doit rester froid pendant ce procédé, enlever le givre qui s'est accumulé.

Pour ce qui est des réfrigérateurs anti-givre, le procédé est complètement différent de celui qui se déroule dans le compartiment congélateur. La pièce sèche et froide est déclenchée de façon homogène au niveau de nombreux points en direction des sections de réfrigération et de congélation au moyen du ventilateur. L'air froid est distribué de façon homogène jusque dans les recoins des étagères. Cette mesure vise non seulement à s'assurer que la totalité de votre aliment est réfrigérée de manière équitable et convenable, mais ne favorise pas l'humidification et le givrage. Le compartiment congélateur est réfrigéré de manière statique.

Dans ces conditions, votre réfrigérateur à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un confort remarquable.

Instructions se sécurité

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz,éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objects artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent étre évacués correctment. Veillez à ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles.. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés anant la mise à la décharge.

Remarque importante:

Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Informations relatives à la conformité

Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.

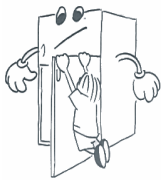
Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

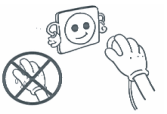
Avertissement de securite

Avertissement : N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens artificiels pour accélérer le processus de décongélation. N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'espace de stockage des aliments de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit de liquide réfrigérant du réfrigérateur.

- Veuillez ne pas utiliser de prise multivoies ni de rallonge.
- Veuillez ne pas insérer de fiche de câble endommagée, déchirée ou usée à l'intérieur de la prise.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.

- Le présent produit a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, veuillez ne pas laisser les enfants s'en servir pour jouer, ni utiliser sa porte comme balançoire.
- Ne jamais débrancher la fiche de sa prise avec des mains humides pour éviter de provoquer un choc électrique !
- Veuillez ne jamais mettre de boissons acides à l'intérieur des bouteilles et canettes cassables dans le compartiment congélateur de votre réfrigérateur. Ces bouteilles et canettes peuvent s'éclater.
- Pour votre sécurité, veuillez ne pas introduire de matériaux explosifs ni inflammables à l'intérieur de votre réfrigérateur. Mettez les boissons à fort contenu alcoolique dans le compartiment réfrigérateur de votre appareil en prenant soin de bien en refermer les bouches et de les positionner verticalement.
- Eviter tout contact manuel au moment où vous enlevez le glaçon issu du compartiment congélateur, car ce glaçon peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.





- Ne jamais toucher aux aliments congelés avec les mains nues ! Ne consommez pas la glace et les cristaux de glace aussitôt que vous les avez enlevés du compartiment congélateur !
- Ne congelez pas à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

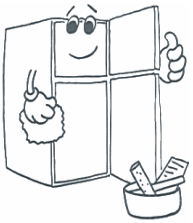
- Veuillez ne pas couvrir le réfrigérateur, encore moins le dessus de l'appareil avec un morceau de tissu ou tout autre vêtement. Ceci aura une incidence sur le rendement de votre réfrigérateur.
- Fixez les accessoires à l'intérieur du produit de sorte qu'ils ne subissent aucun dommage pendant le transport.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou encore par un professionnel agrée.
- L'utilisation du présent produit n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) ne disposant pas de toutes leurs potentialités physiques, sensorielles, mentales, ou encore ne jouissant pas d'une certaine expérience et de connaissances appropriées, à moins d'avoir été sous un éventuel contrôle, ou d'avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil auprès d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent se faire aider pour s'assurer qu'ils ne s'en servent pas pour jouer.
- Ne pas manger le givre sortie de la partie congélante .
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.

Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur

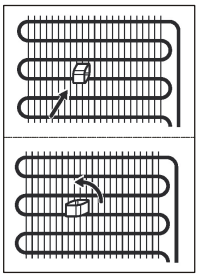
Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.

Avant d'utiliser votre réfrigérateur, vous devez d'abord prêter attention aux points suivants :

- La tension de fonctionnement de l'appareil est de 220-240 V et 50 Hz.
- Une prise spéciale a été reliée au câble réseau de votre réfrigérateur. Cette prise doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre, ayant une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez l'obtenir auprès d'un électricien qualifié.
- **La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir d'une utilisation effectuée sans mise à la terre.**
- Positionnez votre réfrigérateur de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs d'aile, et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques.
- Votre réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air et ne doit pas rester sous le soleil.



- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter toute condensation de l'humidité à la surface externe.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près de la cuisine, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condensateur (partie à ailettes noire à l'arrière) ne repose sur le mur, reliez l'élément plastique fourni, pour un réglage à distance, en le tournant à 90°.



- Pour veiller à obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, les pieds réglables avant doivent être ajustés à la hauteur appropriée et mutuellement équilibrée. Vous pouvez y parvenir en tournant les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre (ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée avant de placer les denrées dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous devez ajouter une cuillerée de soda, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

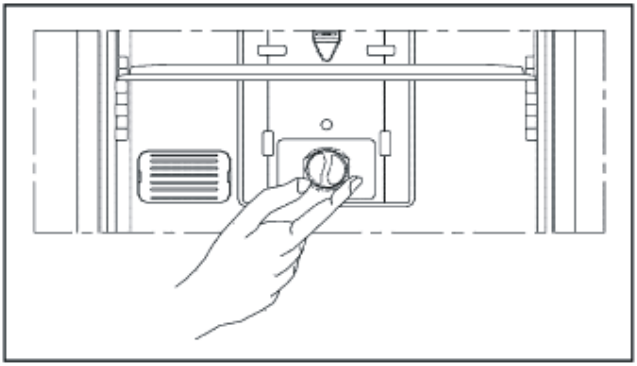
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

- Lors de la première utilisation ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil selon les procédés de DEPLACEMENT, laissez votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise. Sinon, vous endommagerez le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre réfrigérateur ; cette odeur disparaîtra une fois que la réfrigération commencera.

PARTIE 2. UTILISATION DES INFORMATIONS

Réglage du thermostat

Bouton du thermostat du réfrigérateur et du congélateur



Thermostat du compartiment de réfrigération
Il veille à ce que les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur du réfrigérateur se fassent automatiquement. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur comprise entre 1 et 6. Le degré de réfrigération augmente à mesure que vous tournez le bouton du thermostat de 1 à 6. Pour économiser de l'énergie en hiver, vous pouvez faire fonctionner votre appareil dans une position inférieure.

Bouton de thermostat du compartiment réfrigérateur;
5-6 : Pour plus de réfrigération.

3-5 : Pour une utilisation normale.

1-3 : Pour moins de réfrigération.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- **Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants :la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte du congélateur, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.**
- **Pour que le réfrigérateur soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.**
- **Pendant cette période de temps, ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.**
- Lorsque vous souhaiterez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encourre aucun dommage.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et less odeurs, mettre les aliments dans des récipients fermés.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent être laissés à refroidir à la température ambiante et placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Faire bien attention que les paquets ou les récipients ne touchent pas la parois arrière ; cela provoquerait le gel et l'adhésion des paquets à la paroi. Ne pas ouvrir souvent la porte du réfrigérateur.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme viande et poissons (filmés), doivent être placés surle rayon au-dessus des bacs à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la partie la plus froide et la plus convenable à la conservation.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans la partie de conservation fraiche, sans être filmés.

Quelques recommandations ont été spécifiées ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier à viandes (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans la clayette spéciale de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans la clayette spéciale de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans la clayette spéciale de la porte
Œufs	1 Mois	Dans la clayette pour support à oeufs
Aliments cuits		Dans toutes les clayettes

EVITER: Les patates, oignions, et ails ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.
La viande ne doit jamais avoir été congelée après dégivrage si elle n'avait pas été cuite.

Le compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre réfrigérateur pour conserver l'aliment surgelé pendant longtemps et pour produire de la glace.
- Pour avoir plus d'espace dans le compartiment congélateur, utilisez les étagères en verre pour les compartiments supérieur et moyen. Pour le compartiment inférieur, utilisez le panier inférieur.
- Veuillez mettre l'aliment à surgeler en premier lieu dans le panier supérieur du congélateur de sorte qu'il ne dépasse pas la capacité de congélation stipulée de votre réfrigérateur. Vous pouvez mettre votre aliment tout près de l'autre aliment congelé après congélation de ce dernier (pendant au moins 24 heures).
- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5.
- Veuillez ne pas mettre l'aliment à congeler tout près de ceux qui l'ont déjà été.
- Vous devez congeler les aliments qui doivent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur avant que ceux-ci ne se soient refroidis. Vous provoquerez ainsi la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Lors de la conservation de l'aliment congelé, les conditions de conservation figurant sur le conditionnement doivent sans doute être observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans l'intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté avant tout pourrissement et mis sur l'étagère de congélation rapide dès que possible. Veuillez ne pas utiliser les étagères de la porte à des fins de congélation.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur entêtante, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé par le passé en deçà de bonnes conditions et a pourri. Veuillez ne pas acheter de tels aliments !
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température de l'environnement, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur. Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre réfrigérateur préservera vos aliments congelés sous une température de 25°C pendant environ 13 heures. Cette valeur chute dans des températures environnementales élevées. Au cours des coupures de courant prolongées, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations ont été spécifiées aux pages 79, 80, et 81 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Viande d'agneau	Emballé dans un sachet	6 - 8	1 - 2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Cubes de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
Cubes de brebis	En morceaux	4 - 8	2 - 3
Viande découpée	En forme de paquets aplatis aux extrémités sans être épicés	1 - 3	2 - 3
Abats (entiers)	En morceaux	1 - 3	1 - 2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1 - 2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poulet et dinde	Emballé dans un sachet	7 - 8	10 - 12
Oie/canard	Emballé dans un sachet	4 - 8	10
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Il doit être lavé et séché après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4 - 8	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2 - 4	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4 - 6	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2 - 3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après dégivrage, il ne sera plus jamais congelé.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Écaillez et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6 - 9	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Choux	Proprement	6 - 8	2-A température ambiante
Aubergines	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou avec son épi	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leurs peaux	8 - 10	5-Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4 - 6	4-Dans le réfrigérateur
Fraises, framboises	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2-A température ambiante
Fruits cuits	A l'intérieur d'une tasse avec 10% de sucre	12	4-A température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8 - 12	5-7 – Dans la température ambiante

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	Homogènes uniquement
Fromages – autres que les fromages blancs		En forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conservation à long terme.
Butter, Margarine		Dans son emballage	6	
Oeufs*	**Blancs d'oeuf**		10 - 12	Dans une tasse fermée
	Oeufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaune d'oeufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

* Les oeufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (en minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tourte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Pâtisserie phyllo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

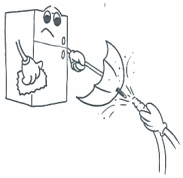
Le goût de certaines épices découvertes dans des aliments cuisinés (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et ils prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont les suivantes : la margarine, le veau blanc, l'huile d'olive et de beurre. De l'autre côté, les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

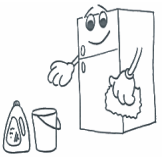
Les aliments en liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

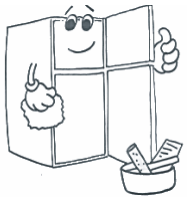
• Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise avant le début du nettoyage.



• Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.

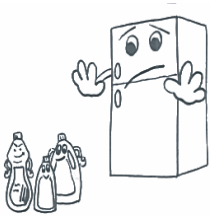


• Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.



• Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse.

• Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.

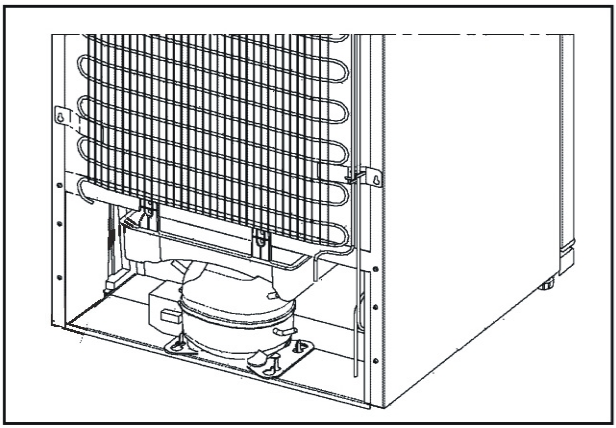


• Ne plus jamais utiliser des matériaux inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide, à des fins de nettoyage.

• Pendant que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a été débranchée de la prise.

Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connections électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

Degivrage



• Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée par suite de dégivrage traverse le compartiment de récupération d'eau, s'écoule vers le conteneur de vaporisation situé à l'arrière de votre réfrigérateur et s'y évapore seule.

Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer l'ampoule dans les compartiments congélateur et réfrigérateur ;

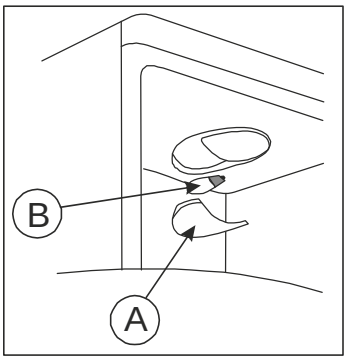
1- Débranchez l'appareil de la prise et tournez le bouton du thermostat vers la position « 0 ».

2- Enlevez le couvercle du boîtier des fixations qui se trouvent en dessous au moyen d'un tournevis.

3- Remplacez-le avec une nouvelle ampoule dont la puissance ne dépasse pas 15 Watts.

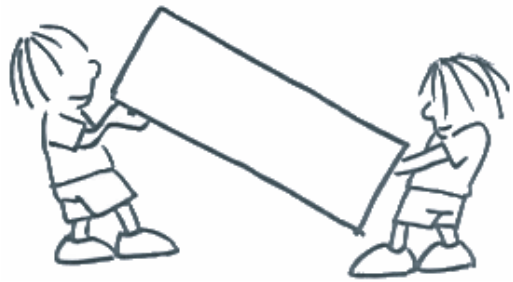
4- Réinstallez le couvercle.

5-Branchez la fiche après avoir attendu 5 minutes ou restaurez le thermostat à sa position initiale.



PARTIE 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel nouveau transport (tel que souhaité).
- En cas de re-transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la plaque intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.
- Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.



(Dans certains modèles)

Changement de la Direction d'Ouverture de la porte

Au cas où vous auriez besoin de changer la direction d'ouverture de la porte, s'il vous plait consulter votre service d'après-vente domestique.

PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

- Connaît-il une panne électrique?
- La fiche a t-elle été correctement branchée dans la prise ?
- Le fusible auquel une prise a été branchée ou alors le fusible principal a –t-il connu une explosion ?
- La prise connaît elle des défectuosités? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise dont vous êtes sûr qu'elle marche.

Si les tâches de réfrigération ne sont pas suffisamment effectuées par votre appareil :

- Les réglages du thermostat sont ils à la position « 1 » ?
- Les portes de votre réfrigérateur s'ouvrent-elles très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre réfrigérateur se ferment-elles entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans votre réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le mur arrière obstrue la circulation de l'air ?
- Votre réfrigérateur est-il exagérément plein?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre réfrigérateur, l'arrière et les parois intérieures ?
- Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température environnementale dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Si le compartiment Réfrigérateur/Congélateur est plus froid qu'il le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont ils à la position « 5 » ?
- Y a t-il un excès d'aliments nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
- Si tel est le cas, le compresseur prendra plus de temps pour le congeler; en conséquence, il peut également être en train de réfrigérer les aliments dans le compartiment Réfrigérateur plus qu'il ne le faut.

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit ;

Le compresseur interviendra, de temps à autre, pour s'assurer que le niveau de fraîcheur réglé reste fixé. Les bruits perceptibles à partir du réfrigérateur à ce moment précis sont normaux selon la fonction requise.

Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement. Si le bruit persiste :

- Votre appareil a-t-il été bien équilibré ? Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les étagères ou les assiettes qui s'y trouvent tremblent-elles ? Dans une telle situation, disposez à nouveau les étagères et/ ou les assiettes.
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble?

Bruits normaux

Crépitement (cliquetis de glace) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Une fois l'appareil refroidi ou chauffé (les dilatations dans le matériel).

Court bruit de crépitement

- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.
- Lors de l'introduction du compresseur, il pourrait fonctionner avec un peu plus de bruit pendant une courte période.

Bouillonnement et gargouillis:

- Le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient de vaporisation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.
- Bruit d'écoulement d'eau semblable à celui du vent :
- C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs à froid ventilé pendant le fonctionnement normal du système.

Si les angles de la carrosserie du réfrigérateur contacté par le joint de la porte sont chauds ;

- Surtout en été (en temps chauds), il pourrait y avoir du chauffage sur les surfaces contactées par le joint sur le réfrigérateur, ce qui est tout à fait normal.

Si vous remarquez une humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur ;

• L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les tasses ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans le réfrigérateur?

• Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes assez régulièrement? Une fois la porte ouverte, l'humidité retrouvée dans l'air de la pièce pénètre dans le réfrigérateur. Surtout si le taux d'humidité contenu dans la pièce est trop élevé, plus la porte est ouverte fréquemment, plus rapidement aura lieu l'humidification.

• Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former à l'arrière du mur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?

Recommandations

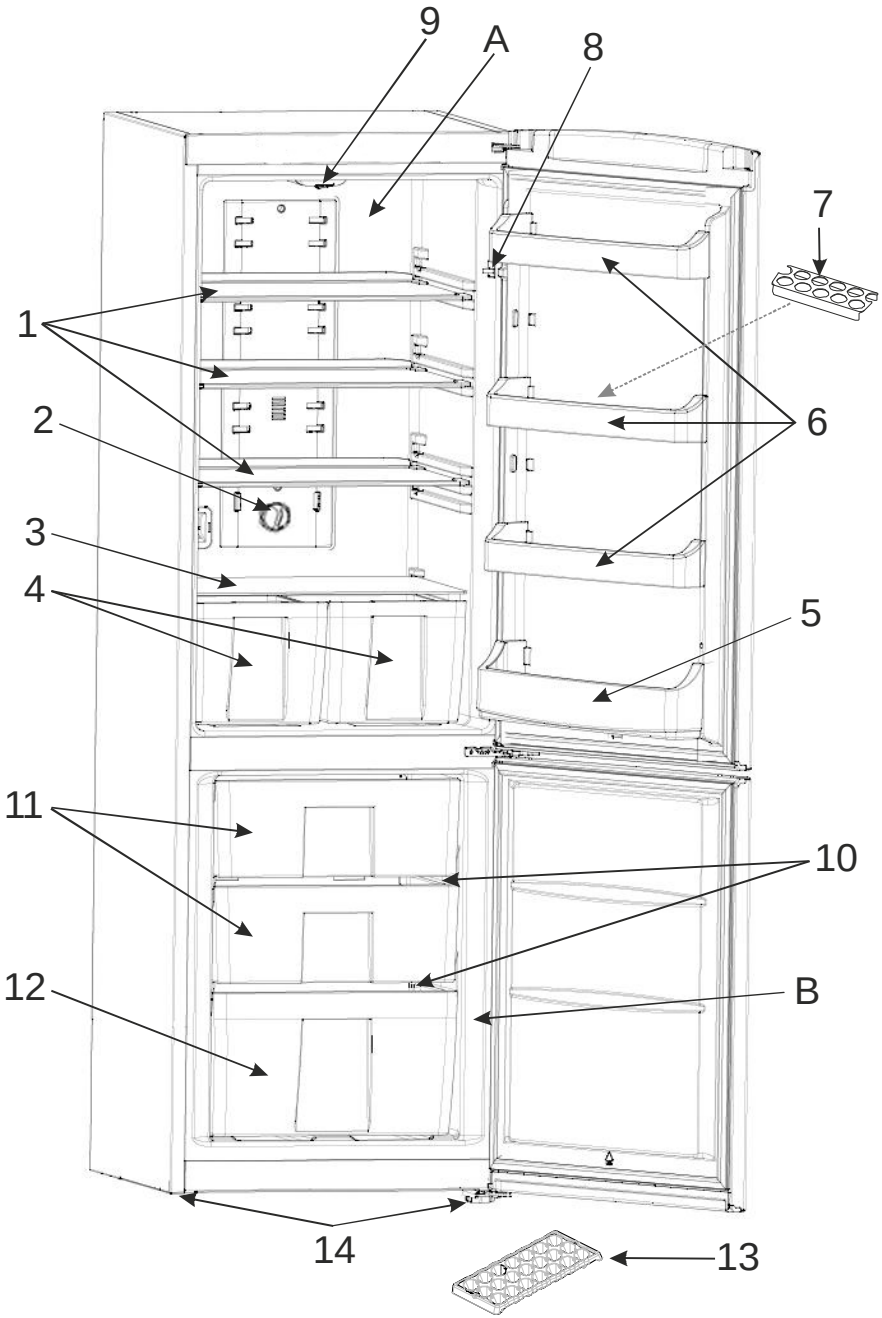
- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au « 0 ». Et nettoyer le réfrigérateur. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche centrale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

PARTIE 7. PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS

A) Compartiment Réfrigérateur
B)Compartiment Congélateur

1) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
2) Thermostat
3) Verre au-dessus du compartiment Légumes
4) Compartiment Légumes
5) Clayette porte-bouteille
6) Etagère supérieure
7) Casier oeufs
8) Interrupteur (lumiere)
9) Ampoule et protection du réfrigérateur
10) Étagère en verre
11) Panier du milieu
12) Panier inférieur
13) Bac a glaçons
14) Pieds de nivellement

Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.



Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil,
Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

Indice

PRIMA DI USARE IL FRIGORIFERO 89
Frigoriferi vecchi e non funzionanti 89
Informazioni Sulla Tecnologia No Frost 90
Avvertenze per la sicurezza 90
Installazione e funzionamento del frigorifero 92
Prima di iniziare a far funzionare il frigorifero 92
Impostazioni della temperatura 93
Avvertenze per le impostazioni della temperatura 93
INFORMAZIONI PER L'USO 93
Comparto raffreddamento 94
POSIZIONE DEGLI ALIMENTI 94
Comparto surgelati 95
PULIZIA E MANUTENZIONE 99
Sbrinamento 100
Sostituzione della lampadina 100
TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO 101
Modifica del senso di apertura della porta 101
PRIMA DI RIVOLGERSI ALL'ASSISTENZA 102
PARTI E COMPONENTI DEL FRIGORIFERO 105

PARTE 1. PRIMA DI USARE IL FRIGORIFERO

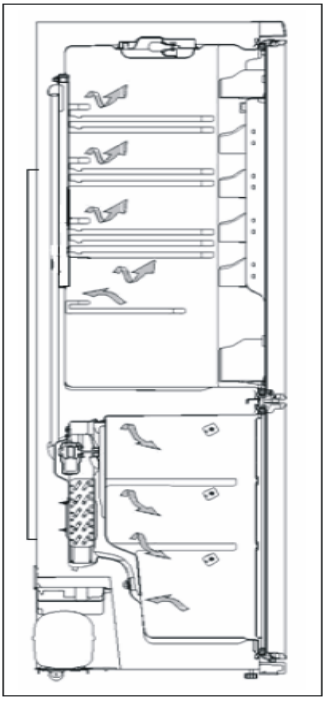
Frigoriferi vecchi e non funzionanti

- Qualora il modello contenga R600a-vedere la targhetta all'interno del frigorifero (isobutano refrigerante), si tratta di un gas naturale che non è nocivo per l'ambiente ma è combustibile. Al momento del trasporto e dell'installazione dell'apparecchio prestare attenzione affinché nessuno dei componenti del circuito refrigerante resti danneggiato. In caso di danneggiamento evitare le fiamme vive o fonti di combustione e areare per alcuni minuti il locale in cui si trova l'apparecchio.
- Se si possiede un vecchio frigorifero munito di chiusura, rompere o rimuovere questa chiusura prima di smaltire il frigorifero, perché i bambini potrebbero rimanervi rinchiusi durante i loro giochi e causare un incidente.
- I vecchi frigoriferi e congelatori contengono un gas refrigerante che comprende materiali isolanti e CFC. Fare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente quando si smaltisce il vecchio frigorifero.

Nota Importante:
Leggere attentamente questo manuale d'uso prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico. La nostra azienda non sarà responsabile di potenziali danni che possano derivare da un utilizzo non corretto.

Osservare tutte le avvertenze sull'elettrodomestico e sul manuale d'uso e conservare questo materiale illustrativo per chiarire possibili problemi che possano emergere in futuro.

Informazioni Sulla Tecnologia No Frost



I frigoriferi no frost sono diversi dagli altri frigoriferi statici in termini di sistema operativo

Nei frigoriferi normali, nella sezione congelamento, l'umidità che viene dal cibo umido che entra nel frigorifero durante l'apertura della porta causa il congelamento all'interno della sezione congelamento.

Per sciogliere la brina e il ghiaccio che si sono formati, è necessario svolgere processi come spegnimento del frigorifero, estrazione degli alimenti che devono essere tenuti al freddo durante questo processo, la rimozione del ghiaccio accumulato.

Il caso dei frigoriferi no-frost, è interamente diverso. La ventola manda l'aria in modo omogeneo in molti punti delle sezioni raffreddamento e congelamento dello spazio secco e freddo. L'aria fredda che viene distribuita in modo omogeneo anche negli interspazi tra i ripiani non solo assicura che tutti gli alimenti si raffreddano in modo uguale e corretto ma non consente umidificazione e congelamento.

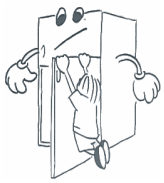
Il frigorifero no frost, quindi, garantisce grande comodità d'uso oltre al grande volume e all'aspetto estetico.

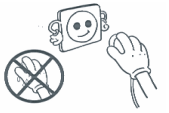
Avvertenze per la sicurezza

Attenzione: Non usare dispositivi meccanici o altri strumenti artificiali per accelerare il processo di sbrinamento. Non usare dispositivi elettrici nello scomparto di conservazioni cibi del dispositivo. Tenere libere le aperture di ventilazione del dispositivo. Non danneggiare il circuito refrigerante del frigo.

- Non usare prese multiple né prolunghe.
- Non inserire spine danneggiate, rotte o logore nella presa.
- Non tirare, piegare né danneggiare il cavo.

- Questo prodotto è stato progettato per essere utilizzato dagli adulti, non lasciare che i bambini giochino con esso e si lascino ciondolare appendendosi alla porta.
- Non estrarre mai la spina dalla presa con le mani bagnate per non causare uno shock elettrico.
- Non mettere bevande acide in bottiglie di vetro o lattine nella sezione surgelati del frigorifero. Le bottiglie e le lattine possono scoppiare.
- Per la propria sicurezza, non mettere alcun materiale esplosivo e infiammabile nel frigorifero. Mettere le bevande con alto contenuto di alcool nel comparto frigorifero con il tappo ben chiuso e in posizione verticale.
- Evitare ogni contatto manuale quando si estrae il ghiaccio che si produce nel comparto surgelati, il ghiaccio può causare ustioni e/o tagli.
- Non toccare mai gli alimenti congelati a mani nude! Non mangiare gelati e cubetti di ghiaccio appena estratti dal comparto surgelati!





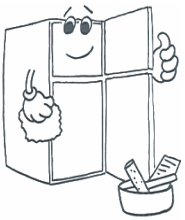
- Non ricongelare gli alimenti congelati una volta che si sono scongelati. Questo può creare rischi per la salute perché può causare avvelenamento da cibi.
- Non coprire il corpo e/o la parte superiore del frigorifero con un centrino ricamato, ecc. Questo influenza le prestazioni del frigorifero.
- Fissare i componenti all'interno dell'elettrodomestico in modo che non si danneggino durante il trasporto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal tecnico per l'assistenza o da una persona qualificata.
- Questo elettrodomestico non deve essere usato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che manchino di esperienze e conoscenze; a meno che non ricevano la supervisione o le istruzioni per l'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal tecnico per l'assistenza o da una persona qualificata.

Installazione e funzionamento del frigorifero

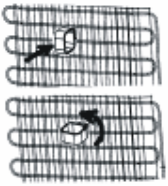
Prima di usare il frigorifero, osservare i punti che seguono:

- La tensione di esercizio del frigorifero è 220-240 V e 50 Hz.
- Uno spinotto speciale è in dotazione con il cavo di rete del frigorifero. Questo spinotto deve essere usato con una presa collegata a terra di almeno 16 ampere. Se in casa non c'è tale presa, farla realizzare da un elettricista autorizzato.
- La nostra azienda non sarà responsabile di danni che possano derivare da un utilizzo senza alcun collegamento a terra.
- Mettere il frigorifero in un punto in cui non sia esposto alla luce solare diretta.

- Deve essere ad almeno 50 cm di distanza da fonti di calore come piani cottura, forni, radiatori e stufe e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Il frigorifero non deve essere usato all'aperto e non deve rimanere esposto alla pioggia.
- Se il frigorifero è posto accanto ad un congelatore, è necessario lasciare uno spazio di almeno 2 cm tra di essi per impedire la condensazione dell'umidità sulla superficie esterna.



- Non mettere alcun oggetto sul frigorifero e metterlo in un posto adatto in modo che ci sia uno spazio vuoto di almeno 15 cm sulla parte superiore.
- Se si mette il frigorifero accanto al lavello della cucina, fare attenzione a lasciare uno spazio di 2 cm tra di essi.
- Per impedire che il condensatore (la parte nera girevole sul retro) sia attaccato al muro, fissare l'elemento in plastica per la regolazione della distanza ruotandolo di 90°.



- Per assicurare un funzionamento del frigorifero uniforme e senza vibrazioni, i piedini anteriori regolabili devono essere posti all'altezza adatta ed equilibrati manualmente. È possibile farlo ruotando i piedini regolabili in senso orario (o in senso antiorario). Questa procedura deve essere eseguita prima di mettere gli alimenti nel frigorifero.
- Prima di usare il frigorifero, pulire tutte le parti con acqua tiepida a cui si può aggiungere un cucchiaio di bicarbonato, poi sciacquare con acqua pulita e asciugare. • Quando la pulizia è completa, riposizionare tutte le parti.

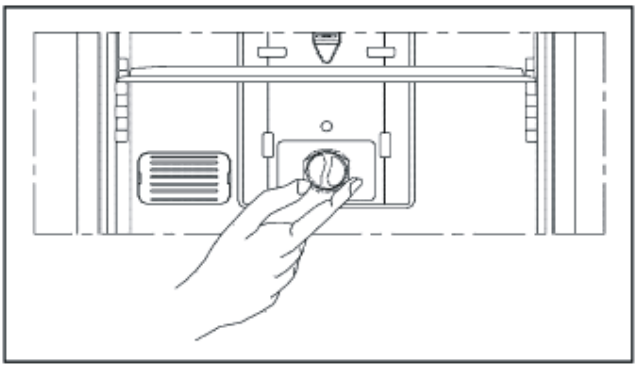
Prima di iniziare a far funzionare il frigorifero

- Durante il primo funzionamento o per assicurarsi dell'efficienza dell'elettrodomestico dopo il processo di riposizionamento, lasciare il frigorifero spento per 3 ore (in posizione verticale) poi inserire la spina nella presa. In caso contrario, il compressore può danneggiarsi.
- La prima volta che si usa il frigorifero potrebbe sentirsi un odore che scompare quando esso inizia a congelare.

PARTE 2. INFORMAZIONI PER L'USO

Impostazioni della temperatura

Manopola del termostato di frigo e congelatore



Comparto raffreddamento
Assicura che le impostazioni di temperatura dei comparti raffreddamento e congelamento del frigorifero si eseguano automaticamente. Può essere impostato a un valore da 1 a 6. Ruotando la manopola di impostazione del termostato da 1 a 6 i gradi di raffreddamento aumentano. Per risparmiare energia nel mesi invernali, si può far funzionare il frigorifero a minimo.

Manopola del termostato del comparto raffreddamento;

5-6 : Per maggiore raffreddamento

3-5 : Per utilizzo normale

1-3 : Per raffreddamento minore.

Avvertenze per le impostazioni della temperatura

- Il termostato deve essere impostato tenendo presente quante volte viene aperta e chiusa la porta del frigo e del congelatore, quanti alimenti sono conservati e l'ambiente in cui il frigorifero si trova.
- Perché il frigorifero si raffreddi completamente dopo la prima connessione alla presa, deve funzionare continuamente fino a 24 ore a seconda della temperatura ambiente.
- Durante questo periodo, non aprire e chiudere spesso la porta del frigorifero e non riempirlo eccessivamente.
- Quando si desidera riaccendere il frigorifero dopo aver tolta la spina dalla presa, attendere almeno 5 minuti prima di inserire la spina per non causare danni al compressore.

PARTE 3. POSIZIONE DEGLI ALIMENTI

Comparto raffreddamento

DA NON FARE: Patate, cipolle e aglio non devono essere tenuti in frigorifero. La carne non deve mai essere congelata dopo essere stata scongelata se non è stata cotta.

- Per impedire la formazione di umidità e odori, gli alimenti devono essere posti in frigorifero in contenitori chiusi o comunque coperti.
- Alimenti e bevande devono raffreddarsi a temperatura ambiente prima di essere messi in frigorifero.
- Non appoggiare alimenti confezionati e contenitori alla lampadina e al coperchio del comparto raffreddamento.
- Frutta e verdura possono essere messi direttamente nel contenitore apposito senza avvolgerle separatamente.
- Di seguito vengono specificati alcuni consigli per il posizionamento e la conservazione degli alimenti nel comparto raffreddamento.

Alimento	Durata di conservazione	Posizione nel comparto raffreddamento
Frutta e verdura	1 settimana	Nel contenitore apposito (senza essere avvolte)
Pesce e carne	2-3 giorni	Avvolti nella pellicola o in un sacchetto di plastica o dentro il contenitore per la carne (sul ripiano di vetro)
Formaggi freschi	3-4 giorni	Nel ripiano speciale della porta
Burro, margarina	1 settimana	Nel ripiano speciale della porta
Prodotti in bottiglia, latte e yogurt	Come indicato dal produttore	Nel ripiano speciale della porta
Uova	1 mese	Nel ripiano porta-uova
Alimenti cotti		Su qualsiasi ripiano

DA NON FARE: Patate, cipolle e aglio non devono essere tenuti in frigorifero. La carne non deve mai essere congelata dopo essere stata scongelata se non è stata cotta.

Comparto surgelati

- Usare il comparto surgelati del frigorifero per la conservazione per un lungo periodo di tempo di cibi surgelati e per la fabbricazione di ghiaccio.
- Per ottenere il massimo delle prestazioni dallo scomparto freezer, utilizzare solo i ripiani in vetro per la sezione superiore e media. Per la sezione inferiore usare il vano inferiore.
- Prima di introdurre alimenti non congelati si può impostare la posizione del termostato a 5.5 e preparare uno spazio vuoto per tali alimenti. Dopo 24 ore mettere gli alimenti che inizialmente di desiderava congelare nel cesto superiore del congelatore in modo da non superare la capacità di congelamento nominale del frigorifero. Gli alimenti saranno congelati 24 ore dopo l'introduzione. Quando il congelamento è completo, riportare il termostato alle condizioni di funzionamento normale.
- Non mettere gli alimenti da congelare vicino a quelli già congelati.
- Mettere a congelare gli alimenti (carne, carne tritata, pesce, ecc.) dividendoli in porzioni in modo da poterli consumare uno alla volta.
- Non ricongelare gli alimenti congelati una volta che si sono scongelati. Questo può creare rischi per la salute perché può causare avvelenamento da cibi.
- Non mettere alimenti molto caldi nel congelatore prima che si siano raffreddati. Questo farebbe imputridire altri alimenti precedentemente congelati nel congelatore.
- Quando si acquistano alimenti congelati, assicurarsi che lo siano stati nelle condizioni appropriate e che la confezione non sia rotta.
- Quando si conservano alimenti congelati devono essere osservate le indicazioni per la conservazione riportare sulla confezione. Se non ci sono istruzioni, gli alimenti devono essere consumati nel più breve tempo possibile.
- Gli alimenti congelati devono essere trasportati prima che si deteriorino e devono essere messi sul ripiano per il congelamento veloce appena possibile. Non usare i ripiani della porta per congelare.
- Se la confezione dell'alimento congelato è umida e ha un cattivo odore, l'alimento stesso potrebbe essere stato precedentemente conservato in condizioni non adatte e potrebbe essere marcio. Non acquistare tali alimenti!
- La durata di conservazione degli alimenti congelati cambia a seconda della temperatura ambiente, della frequenza di apertura e chiusura della porta, delle impostazioni del termostato, del tipo di alimento e del periodo trascorso tra l'acquisto dell'alimento e l'inserimento nel congelatore. Seguire sempre le istruzioni stampate sulla confezione e non superare mai la durata di conservazione.
- Durante lunghe interruzioni di energia non aprire la porta del comparto surgelati. A temperatura ambiente di 25°C, il frigorifero conserva gli alimenti congelati per circa 13 ore. Questo valore diminuisce a temperature ambiente alte. Durante interruzioni di energia più lunghe non ricongelare gli alimenti e consumarli il più presto possibile.
- Alcuni consigli per il posizionamento e la conservazione degli alimenti nel comparto raffreddamento sono stati specificati alle pagine 96, 97 e 98.

PESCE E CARNE	Preparazione	Durata di conservazione (mesi)	Durata per scongelamento a temperatura ambiente (ore)
Manzo	Avvolto in pellicola	6-10	1-2
Agnello	Avvolto in pellicola	6-8	1-2
Arrosto di vitello	Avvolto in pellicola	6-10	1-2
Bistecca di vitello	In piccoli pezzi	6-10	1-2
Bistecca di capretto	In parti	4-8	2-3
Carne trita	In pacchetti schiacciati senza spezie	1-3	2-3
Interiora	In parti	1-3	1-2
Salsiccia / salame	Da confezionare anche se coperti da pellicola		Fino a che sono ben scongelati
Pollo e tacchino	Avvolto in pellicola	7-8	10-12
Anatra / oca	Avvolto in pellicola	4-8	10
Cacciagione, cinghiale, coniglio	Porzioni di 2,5 kg e senza osso	9-12	10-12
Pesci d'acqua dolce, trota, carpa, tonno, pesce gatto	Deve essere lavato e asciugato dopo essere stato pulito all'interno e privato delle scaglie, se necessario, code e testa devono essere tagliate.	2	Fino a che sono ben scongelati
Pesci magri, spigola, rombo, sogliola		4-8	Fino a che sono ben scongelati
Pesci grassi, bonito, sgombro, pesce azzurro, acciughe.		2-4	Fino a che sono ben scongelati
Crostacei	Puliti e messi in sacchetti	4-6	Fino a che sono ben scongelati
Caviale	Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o plastica	2-3	Fino a che sono ben scongelati
Lumache	In acqua salata, in un contenitore di alluminio o plastica	3	Fino a che sono ben scongelati

Nota: Una volta scongelata, la carne congelata deve essere cotta come quella fresca. Se la carne non è stata cotta dopo essere stata congelata, non deve mai essere ricongelata.

FRUTTA E VERDURA	Preparazione	Durata di conservazione (mesi)	Durata per scongelamento a temperatura ambiente (ore)
Cavolfiore	Togliere le foglie, dividere in pezzi e lasciare in acqua contenente un poco di limone	10-12	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Fagiolini, fagioli stringa	Lavarli e tagliarli in piccoli pezzi	10-13	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Piselli	Pulirli e lavarli	12	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Funghi e asparagi	Lavarli e tagliarli in piccoli pezzi	6-9	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Cavolo	Pulirli	6-8	2-a temperatura ambiente
Melanzane	Tagliarle in pezzi di 2 cm dopo averle lavate	10-12	Possono essere usati congelati senza attendere che si scongelino
Granturco	Pulirlo e avvolgerlo nella sua pannocchia o sgranarlo	12	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Carote	Pulirle e tagliarle in piccoli pezzi	12	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Peperoni	Rimuovere il picciolo, dividere in due e togliere i semi	8-10	Può essere usato congelato senza attendere che si scongeli
Spinaci	Lavati	6-9	2-a temperatura ambiente
Mele e pere	Sbucciare e affettare	8-10	5-in frigorifero
Albicocche, pesche	Dividere in 2 e rimuovere il torsolo	4-6	4-in frigorifero
Fragole, mirtilli	Pulirli e lavarli	8-12	2
Frutta cotta	In una coppa con l'aggiunta di 10% di zucchero	12	4- a temperatura ambiente
Prugne, ciliegie, ciliegie acide	Lavare e rimuovere il picciolo	8-12	5-7 a temperatura ambiente

Prodotti caseari e dolci		Preparazione	Durata di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
Latte			2 - 3	Solo omogeneizzato
Formaggio – diverso da formaggio a pasta bianca		A fette	6 - 8	Può essere lasciato nella confezione originale per una breve conservazione. Deve essere avvolto nella pellicola di plastica per una conservazione lunga
Burro, margarina		Nella propria confezione	6	In un contenitore coperto
Uova *	**Albume**		10 - 12	In un contenitore coperto
	Uovo intero (albume-tuorlo)	Mescolare molto bene, aggiungere un pizzico di sale per evitare che si ispessisca troppo	10	In un contenitore coperto
	Tuorlo	Mescolare molto bene, aggiungere un pizzico di sale per evitare che si ispessisca troppo	8 - 10	In un contenitore coperto

* Non deve essere congelato col guscio. Albume e tuorlo d'uovo devono essere congelati separatamente o essere ben mescolati.

	Periodo di conservazione (mesi)	Durata per scongelamento a temperatura ambiente (ore)	Durata per scongelamento in forno (minuti)
Pane	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscotti	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Torta	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Crostata	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Sfoglia	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

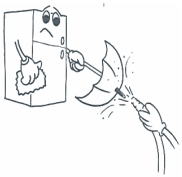
Il gusto di alcune spezie presenti in pietanze cotte (anice, basilico, crescione, aceto, spezie assortite, zenzero, aglio, cipolla, senape, timo, maggiorana, pepe nero, aromi per salsicce, ecc.) cambia e diventa più forte. Agli alimenti congelati, quindi, deve essere aggiunto un piccolo quantitativo delle spezie desiderate dopo lo scongelamento.

Il periodo di conservazione degli alimenti dipende dal condimento usato. I condimenti adatti sono margarina, grasso di vitello, olio di oliva e burro e quelli non adatti sono burro di arachidi e grasso di maiale.

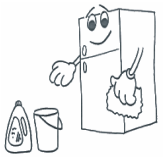
Le pietanze in forma liquida devono essere congelate in contenitori di plastica e gli altri alimenti in pellicola o sacchetti di plastica.

PARTE 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi da aver scollegato la spina dalla presa prima di iniziare la pulizia.

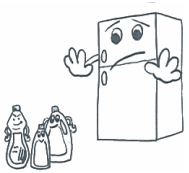


- Non pulire il frigorifero versando acqua.



- Le parti interne ed esterne dell'apparecchio si possono pulire utilizzando un panno morbido o una spugna, imbevuti in acqua tiepida e sapone.

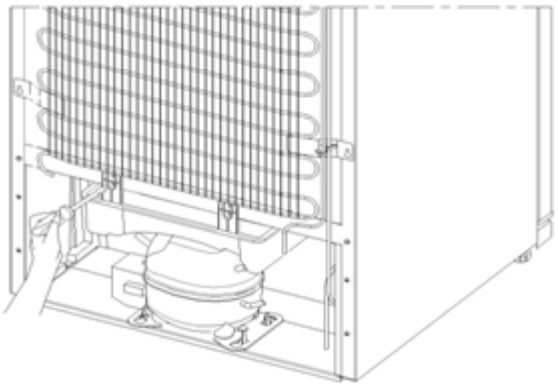
- Non lavarle in lavastoviglie.



- Per la pulizia, non usare mai materiali infiammabili, combustibili o solventi come diluenti, benzina, acidi.

- Verificare che la spina sia staccata dalla presa mentre si esegue questa procedura.

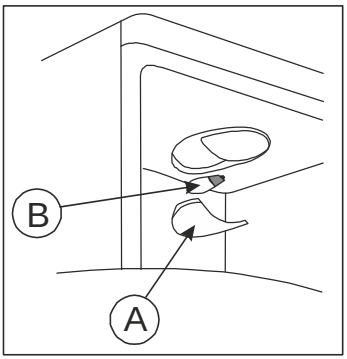
Sbrinamento



- Lo sbrinamento avviene del tutto automaticamente durante il funzionamento del frigorifero. L'acqua di sbrinamento viene raccolta dal vassoio di evaporazione collocato dietro il frigorifero da dove evapora automaticamente.
- ***Controllare che il cavo dell'alimentazione del frigorifero sia stato scollegato prima di avviare la pulizia del vassoio di evaporazione.***
- Per rimuovere il vassoio di evaporazione dalla posizione in cui è montato, svitare le viti come indicato. Il vassoio di evaporazione deve essere pulito periodicamente con acqua e sapone. Così facendo si impedirà la formazione di cattivi odori.

Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina nel comparto congelatore e in quello raffreddamento;



1- Scollegare la spina del frigorifero dalla presa e ruotare la manopola del termostato in posizione '0'.

2- Rimuovere il coperchio della scatola dai morsetti aiutandosi con un cacciavite.

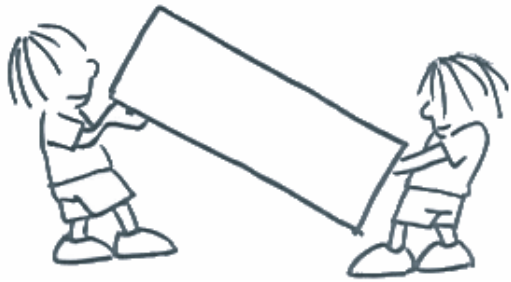
3- Sostituire con una nuova lampadina che non superi 15 Watt.

4- Rimettere il coperchio.

5- Collegare la spina dopo 5 minuti o riportare il termostato alla posizione precedente.

PARTE 5. TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

- Le confezioni e il polistirolo originali possono essere conservati per lo spostamento (se lo si desidera).
- In caso di spostamento, avvolgere il frigorifero in materiale da imballo spesso, nastri e corde resistenti e attenersi strettamente alle regole per il trasporto indicate sulla confezione.
- Durante il riposizionamento o il trasporto, togliere prima le parti mobili del frigorifero (ripiani, accessori, porta-verdure, ecc.) o fissarle alla piastra inferiore del frigorifero per impedire sbalzi.
- Fare attenzione a trasportare il frigorifero in posizione verticale.



Modifica del senso di apertura della porta (*In alcuni modelli*)

È possibile cambiare la direzione di apertura delle porte del frigorifero. Per farlo, contattare l'assistenza autorizzata più vicina.

PARTE 6. PRIMA DI RIVOLGERSI ALL'ASSISTENZA

Se il frigorifero non funziona;

- C'è una interruzione di corrente?
- La spina è stata correttamente collegata alla presa?
- Il fusibile a cui è stata collegata la spina o il fusibile principale sono saltati?
- Ci sono guasti alla presa? Per verificarlo, provare la spina del frigorifero collegandolo ad una presa che funziona sicuramente.

Se il frigorifero non raffredda abbastanza:

- Le impostazioni del termostato sono a '1'?
- Le porte del frigorifero vengono aperte troppo spesso e restano aperte per lungo tempo?
- Le porte del frigorifero si chiudono completamente?
- Ci sono tazze o piatti messi nel frigorifero che toccano la parte posteriore in modo da impedire la circolazione dell'aria?
- Il frigorifero è troppo pieno?
- C'è spazio sufficiente tra il frigorifero e la parete posteriore e laterale.

Se gli alimenti nel comparto raffreddamento/congelamento è più freddo del necessario;

- È stata impostata la temperatura adatta? (La manopola del termostato è a '5'?)
- Ci sono troppo alimenti appena messi nel comparto surgelati?
- In tal caso, il compressore deve funzionare più a lungo per congelarli; di conseguenza può essere possibile che anche il raffreddamento nel comparto frigo impieghi più del necessario.

Se il frigorifero funziona in modo rumoroso;

Il compressore deve intervenire di tanto in tanto per assicurare che il livello di freddo stabilito resti fisso. Il rumore che si può sentire provenire dal frigorifero in quel momento è normale perché richiesto dalla funzione.

Una volta raggiunto il livello di freddo richiesto, i rumori devono diminuire automaticamente. Se si avverte ancora rumore:

- L'elettrodomestico è ben equilibrato? I piedini sono stati regolati?
- C'è qualcosa dietro l'elettrodomestico?
- I ripiani o i piatti su di essi si muovono? In tal caso, riposizionare ripiani e/o piatti.
- Gli oggetti posti sull'elettrodomestico si muovono? Rumori normali

Crepitio (crepitio del ghiaccio):

- Si sente durante il processo di sbrinamento automatico.
- Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato o riscaldato (dilatazione dei materiali dell'elettrodomestico).
- Breve schiocco
- Si sente quando il termostato accende e spegne il compressore.
- Rumore del compressore
- È il normale rumore del motore. Questo rumore indica che il compressore funziona normalmente.
- All'attivazione del compressore, potrebbe funzionare un po' più rumorosamente per un breve periodo si tempo.

Gorgoglio e brontolio:

- Questo rumore viene prodotto quando il liquido di raffreddamento fluisce lungo i tubi dell'impianto.
- Rumore di acqua che scorre:
- Questo è il normale rumore dell'acqua che scorre nel contenitore di vaporizzazione durante il processo di scongelamento. Questo suono si può udire durante il processo di sbrinamento eseguito dell'elettrodomestico.

Rumore tipo soffio:

- È il normale rumore della ventola. Questo suono si può udire per la circolazione dell'aria nei frigoriferi no frost quando l'impianto funziona normalmente.

Se i bordi della cabina del frigorifero a contatto con le guarnizioni della porta sono troppo caldi:

- Specialmente nei mesi estivi (nei climi caldi) le superfici a contatto con le guarnizioni del frigorifero possono scaldarsi, il che è normale.

Se c'è umidità nella parti interne del frigorifero;

- Gli alimenti sono stati confezionati correttamente? I contenitori sono stati asciugati bene prima di essere messi nel frigorifero?
- Le porte del frigorifero vengono aperte di frequente? Quando la porta viene aperta, l'umidità dell'aria dell'ambiente entra nel frigorifero. Specialmente se il tasso di umidità dell'ambiente è molto alto, più spesso si apre la porta più veloce sarà l'umidificazione.
- È normale vedere gocce d'acqua formarsi sulla parete posteriore dopo il processo di sbrinamento automatico (nei modelli statici).

Se le porte non si aprono o si chiudono correttamente:

- Gli alimenti impediscono alla porta di chiudersi?
- Comparti della porta, ripiani e cassetti sono stati posizionati correttamente?
- Le guarnizioni della porta sono difettose o usurate?
- Il frigorifero sta su una base uniforme?

Se il frigo non raffredda abbastanza:

Il frigo è progettato per funzionare con intervalli a temperatura ambiente stabiliti negli standard in base alla classe climatica indicata nell'etichetta informativa. Si sconsiglia in funzionamento con temperature esterne ai limiti stabiliti in termini di efficacia di raffreddamento.

Classe	*Temperatura ambiente (°C)*
T	Tra 16 e 43 (°C)
ST	Tra 16 e 38 (°C)
N	Tra 16 e 32 (°C)
SN	Tra 10 e 32 (°C)

NOTE IMPORTANTI:

- In caso di improvvisa mancanza di energia elettrica o di disconnessione e connessione della spina alla presa, l'elemento di protezione termica del compressore sarà espulso perché la pressione del gas nel sistema di raffreddamento del frigorifero non è stato ancora bilanciata. Dopo 4-5 minuti, il frigorifero inizia a funzionare; non c'è nulla di cui preoccuparsi.
- Se non si userà il frigorifero per un lungo periodo (come durante le vacanze estive) scollegare la spina dalla presa. Pulire il frigorifero come spiegato nella parte 4 e lasciare la porta aperta per impedire formazione di umidità e odori.

Se ci sono ancora problemi al frigorifero dopo aver eseguito tutto quanto spiegato in queste avvertenze, contattare l'assistenza autorizzata più vicina.

Il ciclo vitale stabilito e dichiarato dal Ministero dell'industria (il periodo per ricevere parti di ricambio perché l'elettrodomestico possa svolgere le sue funzioni) è 10 anni.

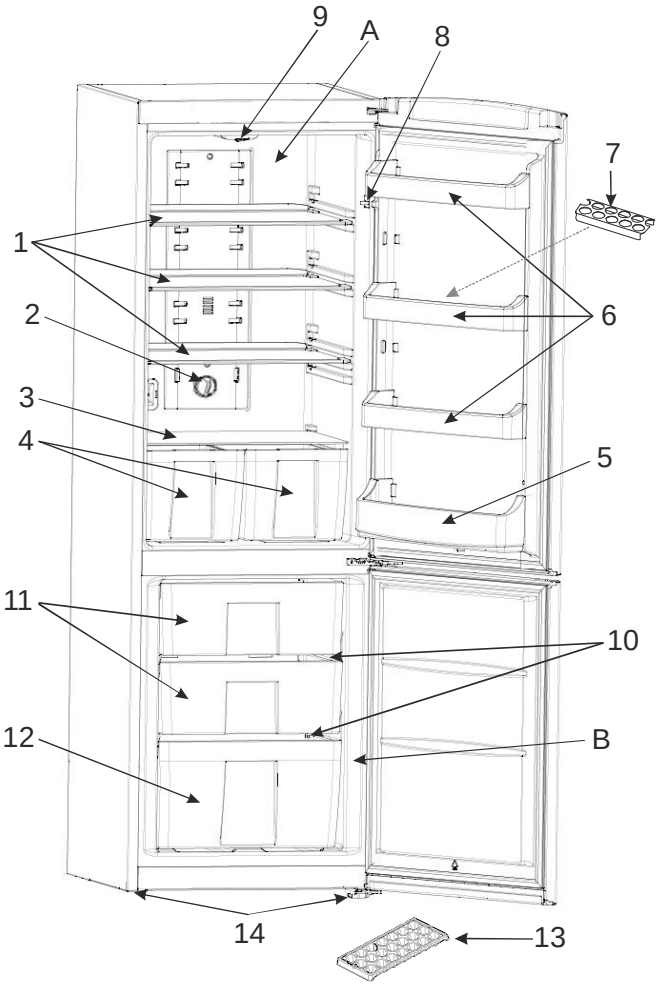
Dichiarazioni di conformità

- La classe Tropical è progettata per temperature comprese tra 16°C e 43°C in conformità alla norma TS EN ISO 15502.
- L'apparecchio è stato concepito in conformità con le norme EN15502, IEC60335-1/ IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

PARTE 7. PARTI E COMPONENTI DEL FRIGORIFERO



Questa presentazione è puramente informativa sui componenti dell'apparecchio.
I componenti potrebbero variare secondo il modello dell'apparecchio.

A) Comparto raffreddamento
B) Scomparto congelatore

1) Ripiano di vetro
2) Termostato
3) Vetro al di sopra del porta-verdure
4) Porta-verdure
5) Porta bottiglie
6) Ripiano superiore
7) Contenitore uova
8) Interruttore luce
9) Scatola luce Frigo/coperchio
10) Ripiano in vetro
11) Contenitore mediano
12) Contenitore inferiore
13) Vassoio ghiaccio
14) Piedino regolatore

Inhoud

VOORDAT UW DE KOELKAST GEBRUIKT 107
Informatie over de No-frost technologie 107
Veiligheidsmaatregelen 108
Aanbevelingen 108
Het apparaat installeren en aanzetten 109
Voordat u het apparaat aanzet 110

DE DIVERSE FUNCTIES EN DE MOGELIJKHEDEN 111
Temperatuurinstellingen 111
Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen 111

HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN 112
Koelgedeelte 112
Vriesgedeelte 113

REINIGING EN ONDERHOUD 117
Ontdooien 118
Het vervangen van de lamp in de koelkast 118

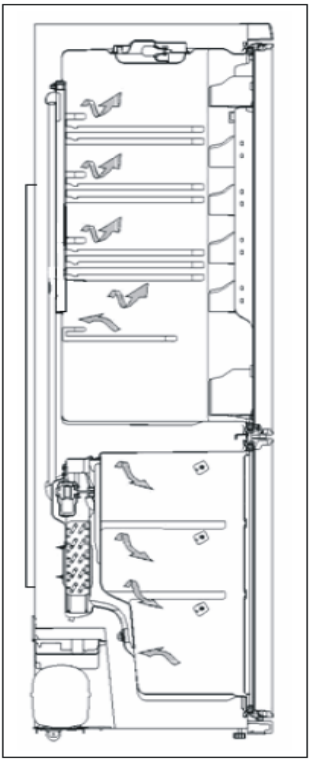
VERVOEREN EN VERPLAATSEN 119
Draairichting van de deur wijzigen 119

ALVORENS CONTACT OP TE NEMEN MET DE SERVICE AFDELING 119

DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN 122

DEEL 1 VOORDAT UW DE KOELKAST GEBRUIKT

Informatie over de No-frost technologie



No-Frost koelkasten verschillen van andere statische koelkasten wat betreft hun werkingssysteem.

In het diepvriesgedeelte van een normale koelkast, maakt de vochtigheid van levensmiddelen in de koelkast tijdens het openen van de deur dat er ijsvorming aan de binnenzijde van het diepvriesgedeelte optreedt.

Om gevormd ijs en sneeuw te ontdooien, moeten diverse stappen worden ondernomen zoals het uitschakelen van de koelkast, het uitnemen van levensmiddelen die koud moeten blijven en het verwijderen van opgehoopt ijs.

In het geval van een No Frost koelkast is dit volledig anders. Door de ventilator wordt op verschillende punten, gelijkmatig, droge en koude lucht door het koel- en vriesgedeelte geblazen. De koude lucht die gelijkmatig wordt verspreid, zelfs in de binnenruimte tussen de plateaus, zorgt er niet alleen voor dat al uw levensmiddelen gelijkmatig en correct worden gekoeld, maar ook dat er geen condens- of ijsvorming kan optreden.

Naast volume en esthetisch uiterlijk, biedt uw No Frost koelkast daarom een geweldig gebruiksgemak.

Veiligheidsmaatregelen

- Dit model bevat R600a - zie hiervoor het naamplaatje in de koelkast - (het koelmiddel isobuthaan), aardgas dat zeer milieuvriendelijk is, maar ook ontvlambaar. Bij het vervoer en het installeren van het apparaat moet er goed op worden gelet dat de componenten van het koelcircuit niet beschadigd raken. In het geval van beschadiging moet men open vuur of ontstekingsbronnen vermijden en de ruimte waar het apparaat staat een aantal minuten goed ventileren.
- **Let op:** Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de ombouw van het apparaat of de constructie waarin het apparaat wordt ingebouwd niet afgedekt worden.
- Gebruik geen mechanische apparatuur of andere kunstmatige middelen om het proces van ontdooien te versnellen.
- Gebruik geen elektrische apparatuur in het koel- en het vriezercompartiment van het apparaat.
- Als dit apparaat een oude koelkast met een slot vervangt, verwijder het slot dan of breek het open als veiligheidsmaatregel, zodat spelende kinderen zichzelf niet kunnen opsluiten.
- Oude koelkasten en vriezers bevatten isolatiegassen en koelmiddelen die op de juiste wijze moeten worden afgevoerd. Laat de verwijdering van uw oude apparaat over aan de plaatselijke afvalverwijderingsdienst en neem contact op met de plaatselijke overheid of uw leverancier wanneer u vragen heeft. Let er goed op dat het koelbuizenwerk niet beschadigd raakt voordat het apparaat wordt opgehaald door de juiste afvalverwijderingsdienst.

Belangrijk:

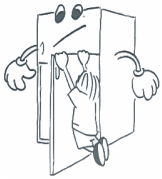
Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en inschakelt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor een onjuiste installatie en onjuist gebruik (zie gebruiksaanwijzing).

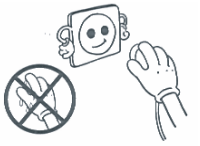
Aanbevelingen

Waarschuwing: Gebruik geen andere mechanische toestellen of anderen middelen om het ontdooiingproces te versnellen. Gebruik geen elektrische toestellen in de bewaarladen van het toestel. Houd de ventilatieopeningen van het toestel vrij. Beschadig het koelcircuit van de koelkast niet.

- Geen adapters of parallelle schakelingen gebruiken die oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
- Geen oude, gedraaide stroomkabels gebruiken.
- De kabels niet draaien of buigen.

- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Kinderen NOOIT op lades/boorden laten zitten of aan de deur laten hangen.
- De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken.
- Geen houders (glazen flessen of blikken) met vloeistoffen, en in het bijzonder gashoudende vloeistoffen, in de vriezer plaatsen; bij bevriezing kunnen deze barsten.
- Flessen met dranken met een hoog alcoholpercentage dienen goed afgesloten en rechtop in de koelkast te worden geplaatst.
- De koeloppervlakken niet aanraken, vooral niet met natte handen; deze oppervlakken zijn zo koud dat dit pijnlijk kan zijn en brandwonden kan veroorzaken.
- IJs dat net uit de vriezer is genomen niet opeten.
- Indien de elektriciteitskabel beschadigd is, dient deze door de fabrikant of reparateur of een bevoegde technicus te worden vervangen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

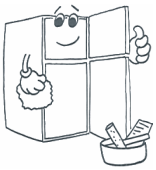




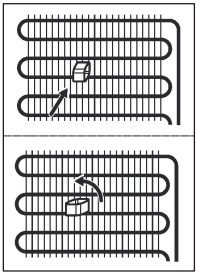
- Indien de elektriciteitskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of service agent of een ander bevoegd persoon.

Het apparaat installeren en aanzetten

- Dit apparaat werkt op 220-240V en 50Hz.
- Vervanging van de elektriciteitskabel dient te gebeuren door een bevoegde technicus.
- Controleer voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van de bedrading in uw woning.
- Indien de stekker van uw koelkast niet in uw stopcontact past, dient u deze te vervangen door een passende stekker (minimaal 16A)
- Sluit de stekker aan op een stopcontact met voldoende aarding. Als uw stopcontact niet geaard is, raden wij u aan een elektricien in te schakelen.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor het niet maken van een aardverbinding zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat niet in direct zonlicht plaatsen.
- Niet in de open lucht gebruiken en niet blootstellen aan regen.

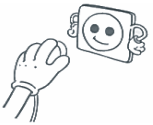


- De koelkast uit de buurt van warmtebronnen en op een plaats met goede ventilatie plaatsen. De koelkast dient op minimaal 50cm afstand van radiatoren, gas- of kolenkachels te worden geplaatst en op 5cm afstand van elektrische kachels.
- Houd boven de koelkast een ruimte van minimaal 15cm vrij.
- Om te voorkomen dat de condensator (zwarte gevleugelde deel aan de achterzijde) tegen de muur rust, plaatst u een plastic afstandsstuk voordat u de koelkast 90° draait.
- Geen zware voorwerpen of een grote hoeveelheid voorwerpen boven op de koelkast plaatsen.
- Indien dit apparaat naast een andere koelkast of vriezer wordt geplaatst, dient u een minimale onderlinge afstand van 2cm aan te houden; dit om condensatie te voorkomen.
- Het apparaat dient stevig en waterpas op de vloer te staan. Gebruik de twee stelvoetjes aan de voorzijde om een schuin lopende vloer te compenseren.



- Om luchtcirculatie onder het apparaat mogelijk te maken, dient de ruimte onder het apparaat open te worden gelaten. Sluit deze ruimte niet af met vloerbedekking, etc.
- De buitenkant van het apparaat en de accessoires binnenin moeten worden gereinigd met water en vloeibare zeep; de binnenzijde van het apparaat met soda en lauw water. Alle accessoires laten drogen en vervolgens terugplaatsen.

Voordat u het apparaat aanzet

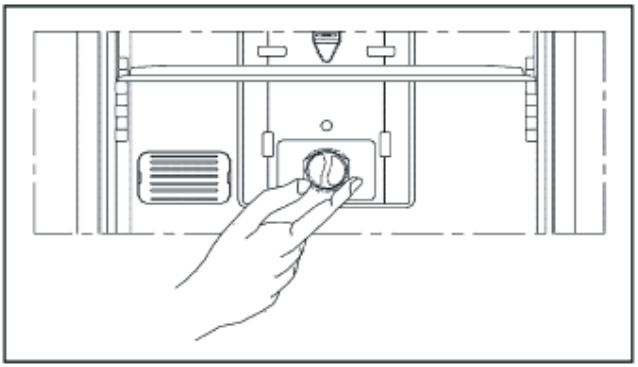


- Voor een goede werking dient u 3 uur te wachten voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Wanneer u het apparaat voor de eerste maal aanzet kunt u een bepaalde geur ruiken. Deze geur verdwijnt vanzelf als het apparaat begint te koelen.

DEEL 2 DE DIVERSE FUNCTIES EN DE MOGELIJKHEDEN

Temperatuurinstellingen

Thermostaatknop van de koelkast en vriezer



Koelgedeelte

Garandeert dat de temperatuurinstellingen in het koel- en vriesgedeelte van uw koelkast automatisch worden uitgevoerd. De knop kan worden ingesteld op een waarde van 1 tot 6. Naarmate u de thermostaatknop van 1 naar 6 draait, daalt de temperatuur in het apparaat. Om in de wintermaanden energie te besparen, kunt u de koelkasttemperatuur in een lagere positie zetten.

Thermostaatknop koelgedeelte;

5 - 6 : Voor extra koeling.

3 - 5 : Voor normaal gebruik.

1 - 3 : Voor minder koeling.

Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen

- De thermostaatinstelling dient met inachtneming van hoe vaak de deur van de koelkast en vriezer wordt geopend te worden uitgevoerd, als ook de hoeveelheid levensmiddelen die worden opgeslagen en de omgeving waarin de koelkast zich bevindt.
- Om de koelkast na de eerste aansluiting op het stopcontact volledig te laten afkoelen, dient deze - afhankelijk van de omgevingstemperatuur -de eerste 24 uur leeg te draaien.
- Tijdens deze periode dient u de deuren van uw koelkast niet frequent te openen.
- Als u de koelkast opnieuw wilt inschakelen nadat de stekker uit het stopcontact is genomen, dient u minimaal 5 minuten te wachten voordat u de stekker opnieuw in het stopcontact steekt. Dit voorkomt beschadiging van de compressor.

DEEL 3 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN

Koelgedeelte

- Om condens- en geurvorming te voorkomen, dienen levensmiddelen in gesloten of afgedekte bakjes in de koelkast te worden geplaatst.
- Warme levensmiddelen en dranken dienen eerst tot kamertemperatuur te worden afgekoeld voordat ze in de koelkast worden geplaatst.
- Plaats geen verpakte levensmiddelen en bakjes tegen de lamp en deksel van het koelgedeelte.
- Fruit en groenten kunnen direct in de groentelade worden geplaatst zonder dat deze apart moeten worden ingepakt.
- Hieronder staan enkele aanbevelingen met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het koelgedeelte.

Levensmiddel	Bewaartermijn	Plaats waar deze in het koelgedeelte worden geplaatst
Fruit en groenten	1 week	In de groentelade (zonder extra verpakking)
Vis en vlees	2-3 dagen	Verpakt in plastic folie of zakje of in vleesdoosje (op glazen plateau)
Verse kaas	3-4 dagen	In het speciale deurvak
Boter, margarine	1 week	In het speciale deurvak
Producten in flessen,	Door de fabrikant aangeraden periode	In het speciale deurvak
Melk en yoghurt	1 maand	In de eierhouder
Eieren		Op ieder plateau

NIET DOEN: Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

Vriesgedeelte

- Gebruik het diepvriesgedeelte van uw koelkast voor het langdurig bewaren van ingevroren levensmiddelen en het maken van ijs.
- Om de maximum capaciteit van het vriesvak te benutten, gelieve enkel glasplaten te gebruiken in het bovenste en middelste gedeelte. Gelieve voor het onderste gedeelte de lage mand te gebruiken.
- Plaats de levensmiddelen die u wilt invriezen eerst in de bovenste lade van de diepvriezer zodat de vriescapaciteit van uw koelkast niet wordt overschreden. U kunt uw levensmiddelen naast reeds ingevroren levensmiddelen plaatsen wanneer deze etenswaren (minimaal 24 uur) zijn ingevroren.
- Het verdient aanbeveling om de thermostaat op niveau 5 te houden.
- Zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen aan komen te liggen.
- Verdeel de levensmiddelen die u wilt invriezen (vlees, stukjes vlees, vis enz.) in porties die u per keer kunt consumeren.
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen omdat het problemen als voedselvergiftiging kan veroorzaken.
- Plaats geen warme maaltijden in uw diepvriezer voordat deze zijn afgekoeld. Hierdoor kunnen reeds ingevroren levensmiddelen in de diepvriezer gaan ontdooien en rotten.
- Indien u reeds ingevroren levensmiddelen koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden zijn ingevroren en of de verpakking niet is beschadigd.
- Bij het bewaren van ingevroren levensmiddelen, dient u de bewaaromstandigheden zoals vermeld op de verpakking in acht te nemen. Mochten er geen instructies vermeld staan, dan dienen de levensmiddelen binnen de kortst mogelijke tijdsperiode geconsumeerd te worden.
- Bevroren levensmiddelen dienen te worden verplaatst voordat ze ontdooien en dienen zo snel mogelijk in de snelvrieslade te worden geplaatst. Gebruik de deurschappen niet voor het invriezen.
- Als de verpakking van ingevroren levensmiddelen vochtig is geworden of een geur afgeeft, kan het zijn dat deze producten onder ongunstige omstandigheden zijn opgeslagen en zijn gaan rotten. Deze soort levensmiddelen niet kopen!
- De bewaartermijn van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deuren, thermostaatinstellingen, soort levensmiddel en de tijdsduur die is verstreken sinds de levensmiddelen werden gekocht tot het moment waar op ze in de vriezer werden geplaatst. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking in acht en overschrijd nooit de bewaartermijn.
- Tijdens langere perioden van stroomstoring, de deur of het diepvriesgedeelte niet openen. In een omgevingstemperatuur van 25°C handhaaft uw koelkast uw ingevroren levensmiddelen gedurende 13 uur. In hogere omgevingstemperaturen neemt deze periode af. In geval van stroomstoringen die langer duren, dient u de levensmiddelen niet opnieuw in te vriezen maar zo snel mogelijk te consumeren.

Op pagina 114, 115 en 116 staan enkele aanbevelingen vermeld met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het diepvriesgedeelte.

VIS EN VLEES	Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur
Biefstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Lamsvlees	In folie verpakt	6-8	1-2
Kalfsbraadstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6-10	1-2
Schapenvlees in blokjes	In kleine stukjes	4-8	2-3
Gehakt	In platte pakjes en zonder kruiden	1-3	2-3
Slachtafval	In kleine stukjes	1-3	1-2
Worst / salami	Moet worden verpakt zelfs wanneer dit een velletje heeft	1-2	Totdat goed ontdooid
Kip en kalkoen	In folie verpakt	7-8	10-12
Gans/eend	In folie verpakt	4-8	10
Hert, wild zwijn, konijn	In porties van 2.5 kg zonder beenderen	9-12	10-12
Hert, wild zwijn, konijn	Moet worden gewassen en gedroogd nadat de binnenkant is schoongemaakt en de vis van schubben is ontdaan. Kop- en staartdelen dienen indien nodig te worden verwijderd.	2	Totdat goed ontdooid
Zoetwatervis; forel, karper, tonijn, meerval		4-8	Totdat goed ontdooid
Vette vis; boniter, makreel, zeeforel, ansjovis		2-4	Totdat goed ontdooid
Schaaldieren	Schoongemaakt en in zakken verpakt	4-6	Totdat goed ontdooid
Kaviaar	In verpakking in aluminium of plastic bakje	2-3	Totdat goed ontdooid
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3	Totdat goed ontdooid

Opmerkingen: Ingevroren vlees dient net als vers vlees onmiddellijk te worden bereid nadat het is ontdooid.

Ontdooid vlees dat niet is bereidt mag niet opnieuw worden ingevroren.

FRUIT EN GROENTEN	Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)
Bloemkool	Verwijder de bladeren, verdeel kool in stukken en houd deze in water met een beetje citroen	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Groene bonen, snijbonen	Wassen en in kleine stukjes snijden	10-13	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Erwten	Schoonmaken en wassen	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Champignons en asperges	Wassen en in kleine stukjes snijden	6-9	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Kool	Schoongemaakt	6-8	2-Op kamertemperatuur
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Maïs	Schoonmaken en als kolf of korrels bewaren	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Wortel	Wassen en in plakjes snijden	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Paprika	Steel verwijderen, in twee delen en zaadlijsten verwijderen	8-10	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Spinazie	Gewassen	6-9	2-Op kamertemperatuur
Appel en peer	In stukjes en schil verwijderd	8-10	5-In de koelkast
Abrikoos, perzik	In twee delen en pitten verwijderen	4-6	4-In de koelkast
Aardbei, framboos	Schoonmaken en wassen	8-12	2-Op kamertemperatuur
Bereide vruchten	In bakje met 10% aan suiker toegevoegd	12	4-Op kamertemperatuur
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en steeltjes verwijderen	8-12	5-7 - Op kamertemperatuur

Melkproducten en deegwaren		Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Bewaarwijze
Melk			2-3	Alleen homogene melk
Kaas - anders dan witte kaas		In plakken	6-8	Kunnen gedurende korte tijd in originele verpakking worden bewaard. Dienen voor langere bewaartermijn in plastic folie te worden verpakt.
Boter, margarine		In eigen verpakking	6	
Eieren*	Eiwit		10-12	In een afgesloten bakje
	Eimengsel (eiwit en eigeel)	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	10	In een afgesloten bakje
	Eigeel	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	8-10	In een afgesloten bakje

* Mag niet met eierschaal worden ingevroren. Het eigeel en eiwit moeten apart worden ingevroren of zeer goed zijn gemixt.

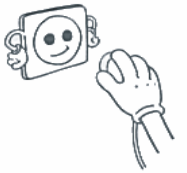
	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)	Periode voor ontdooien in de oven (in minuten)
Brood	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Koekjes	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pastei	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Taart	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Bladerdeeg	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

De smaak van bepaalde kruiden en ingrediënten in bereide gerechten (anijs, basilicum, waterkers, azijn, gemengde kruiden, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, majoraan, zwarte peper, worst enz.) verandert en neemt toe in sterkte. Aan ingevroren levensmiddelen dienen derhalve weinig kruiden worden toegevoegd of de gewenste kruiden dienen pas na ontdooien aan de levensmiddelen te worden toegevoegd.

De bewaarperiode van de levensmiddelen is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte olie is onder andere margarine, kalfsvet, olijfolie en boter. Ongeschikte oliën zijn pindakaas en varkensvet.

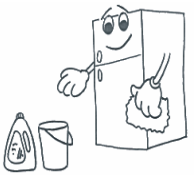
Maaltijden in vloeibare vorm dienen in plastic bakjes te worden ingevroren. Andere levensmiddelen dienen in plastic folie of zakjes te worden ingevroren.

DEEL 4 REINIGING EN ONDERHOUD



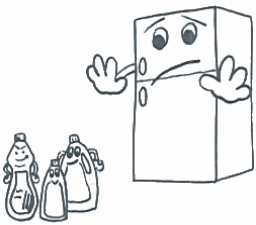
- Haal voordat u gaat schoonmaken de stekker van het apparaat uit het stopcontact

- Tijdens het schoonmaken geen water over het apparaat heen gieten.



- Het koel- en vriesgedeelte dienen regelmatig te worden schoongemaakt met een oplossing van soda en lauw water.

- Maak de accessoires afzonderlijk schoon met zeep en water. De accessoires niet in de vaatwasser plaatsen.

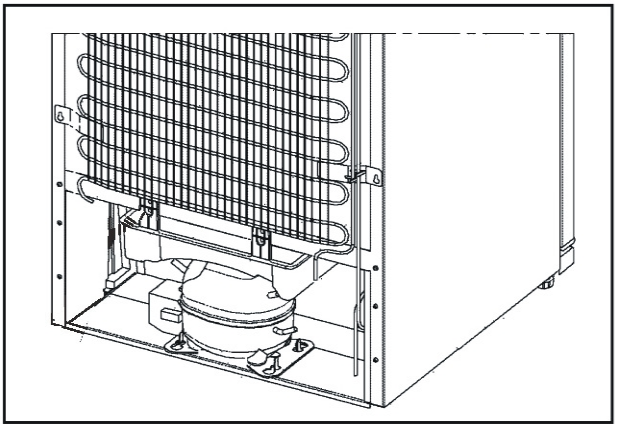


- Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeepproducten. Na het afwassen met schoon water naspoelen en zorgvuldig afdrogen. Wanneer u klaar bent met schoonmaken de stekker met droge handen weer in het stopcontact steken.

- Maak de condensor minimaal eenmaal per jaar schoon met een veger om energie te besparen en de productiviteit te verhogen.

DE STEKKER MOET HIERVOOR UIT HET STOPCONTACT WORDEN VERWIJDERD.

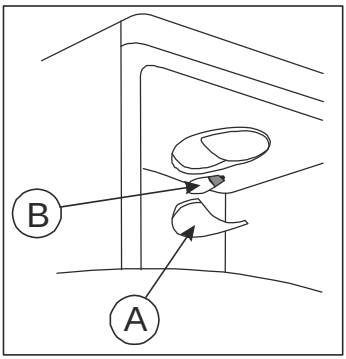
Ontdooien



- Uw koelkast ontdooit volledig automatisch. Het water dat gevormd wordt als gevolg van het ontdooiproces, loopt in de waterverzamelbak, stroomt in de verdampingsbak aan de achterzijde van uw koelkat en verdampt daar.
- **Controleer voor het reinigen van de verdampingsbak of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.**
- Verwijder de verdampingsbak van zijn plaats door de schroeven los te draaien zoals aangegeven. Maak de bak regelmatig schoon met water met een reinigingsmiddel. Zo voorkomt u geurvorming.

Het vervangen van de lamp in de koelkast

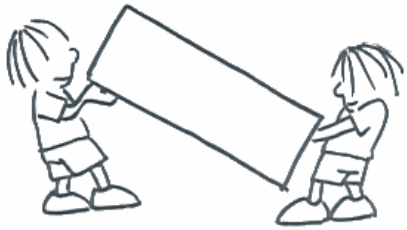
1. Verwijder eerst de stekkeruit het stopcontact.
2. Druk op de haakjes aan de zijkant van de afdekking van de lamp en verwijder de afdekking (A).
3. Vervang de oude gloeilamp (B) door een nieuwe lamp van niet meer dan 15 W.
4. Plaats de afdekking van de lamp terug, wacht 5 minuten en steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact.



DEEL 5 VERVOEREN EN VERPLAATSEN

Vervoeren en verplaatsen

- De originele verpakking en piepschuim bewaren.
- Tijdens het vervoeren moet het apparaat worden vastgezet met een brede band of sterk touw. De voorschriften op de doos moeten tijdens het vervoeren worden gerespecteerd.
- Alvorens het apparaat te vervoeren of verplaatsen, moeten alle losse onderdelen (d.w.z. de schappen, lades, etc.) uit het apparaat worden genomen of worden vastgezet om trillen of schudden te voorkomen.



Draairichting van de deur wijzigen (In bepaalde modellen)

Indien u de richting waarin de deur opengaat wilt veranderen, wordt u verzocht contact op te nemen met onze service afdeling.

DEEL 6 ALVORENS CONTACT OP TE NEMEN MET DE SERVICE AFDELING

Als uw koelkast niet werkt;

- Doet zich een elektrische storing voor?
- Is de stekker correct in het stopcontact gestoken?
- Is de zekering waarop de stekker is aangesloten of de hoofdzekering gesprongen?
- Is er een defect in het stopcontact? Om dit te controleren probeert u de stekker van uw koelkast uit door deze in een ander stopcontact te steken waarvan u weet dat het werkt.

Als uw koelkast niet genoeg koelt:

- Staat de thermostaatinstelling op stand '1'?
- Worden de deuren van uw koelkast regelmatig geopend of staan deze gedurende langere tijd open?
- Sluiten de deuren van uw koelkast volledig?
- Staan er bakjes of schotels in uw koelkast die contact maken met de achterzijde waardoor de luchtcirculatie wordt verhinderd?
- Is uw koelkast extreem volgeladen?
- Is er voldoende ruimte tussen uw koelkast en de achter- en zijmuren?

• Uw koelkast is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen om de koelkast te gebruiken in omgevingen met een temperatuurwaarden die buiten de gespecificeerde klimaatklasse valt.

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur (°C)
T	Tussen 16°C en 43°C
ST	Tussen 16°C en 38°C
N	Tussen 16°C en 32°C
SN	Tussen 10°C en 32°C

Als de levensmiddelen in het koel-/diepvriesgedeelte kouder zijn dan noodzakelijk;

• Is de juiste temperatuur ingesteld? (Staat de thermostaatknoop in stand '5'?)

• Zijn er weinig recent geplaatste levensmiddelen in het diepvriesgedeelte?

In dat geval zal de compressor niet langer werken om in te vriezen; het kan zijn dat levensmiddelen meer dan nodig in het koelgedeelte gekoeld worden.

Als uw koelkast geluiden maakt;

• De compressor zal van tijd tot tijd aanslaan om te zorgen dat het correcte koelniveau gehandhaafd blijft. Het geluid dat uw koelkast op zo'n moment maakt is normaal en nodig voor de werking van de compressor.

• Wanneer het gewenste koelniveau is bereikt, nemen de geluiden automatisch af. Als het geluid aanhoudt:

• Staat uw toestel stabiel en waterpas? Zijn de stelvoeten goed ingesteld?

• Staat er iets achter uw apparaat?

• Trillen de plateaus of de borden op de plateaus van uw apparaat? In dat geval dient u de plateaus en/of borden te verplaatsen.

• Staan er voorwerpen op uw apparaat die trillen?

Normaal geluid

Kraken van ijs:

• Wordt gehoord tijdens het automatisch ontdooiproces.

• Wanneer het apparaat gekoeld of verwarmd wordt (uitzetten van het materiaal van het apparaat).

Kort krakend geluid

• Wordt gehoord wanneer de compressor door de thermostaat wordt in- en uitgeschakeld.

Geluid van de compressor

• Normaal motorgeluid. Geeft aan dat de compressor normaal werkt.

• Als de compressor voor de eerste keer werkt, kan het geluid gedurende korte tijd wat harder zijn.

Borrelend en pruttelend geluid:

- Dit geluid wordt veroorzaakt door de koelvloeistoffen in de systeemleidingen.

Geluid van stromend water:

- Dit is het normale geluid van water dat tijdens het ontdooiproces naar de verdampingsbak stroomt. Dit geluid kan zich voordoen tijdens het ontdooiproces.

Geluid van blazend water:

- Normaal ventilatorgeluid. Dit geluid kan zich voordoen als gevolg van de luchtcirculatie in No Frost koelkasten. Het systeem werkt normaal.

Als de randen van de koelkast bij de deurnaad warm zijn;

- Speciaal in de zomermaanden (tijdens warm weer) kan het zijn dat de oppervlakken die in aanraking komen met de afdichting van de koelkast warm worden. Dit is normaal.

Als zich condensvorming voordoet aan de binnenzijde van uw koelkast;

- Zijn de levensmiddelen correct verpakt? Zijn de bakjes goed afgedroogd voordat deze in de koelkast werden geplaatst?
- Werden de deuren van de koelkast regelmatig geopend? Als de deur geopend wordt, kan vochtigheid in de kamerlucht in de koelkast terechtkomen. Wanneer de luchtvochtigheid hoog is, kan het regelmatig openen van de koelkastdeur condensvorming veroorzaken.
- Het is normaal om waterdruppels aan de achterzijde aan te treffen. Dit is gevolg van het automatische ontdooiproces (in statische modellen).

Als de deuren niet goed openen en sluiten:

- Verhinderen pakketten levensmiddelen dat de deuren sluiten?
- Zijn de deurdelen, plateaus en lades correct geplaatst?
- Is de afdichting van de deur defect of versleten?
- Staat uw koelkast op een gelijkmatige ondergrond?

BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- In geval van een plotselinge stroomstoring of afsluiting en verbinding van de stekker in het stopcontact, wordt het beschermende thermische element van de compressor uitgestoten omdat de druk van het gas in het koelsysteem van uw koelkast niet in balans is. 4 tot 5 minuten later zal de koelkast gaan werken; u dient zich hier geen zorgen over te maken.
- Als u de koelkast gedurende langere tijd niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens zomervakantie) gelieve de stekker uit het stopcontact te trekken. Reinig uw koelkast zoals vermeld in Deel 4 en laat de deur open staan om condens- en geurvorming te voorkomen.
- Mocht bovenstaande het probleem met uw koelkast niet verhelpen, gelieve contact op te nemen met de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicedienst.

- Tropische klimaatklasse wordt beschreven als tussen 16°C en 43°C omgevingstemperaturen in overeenstemming met EN ISO15502 normen.
- Het toestel is conform met EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC normen.

“Elektronische afvalstoffen dienen niet weggegooid te worden met het huisafval. Breng dit materiaal terug naar uw electro-speciaalzaak voor een veilige verwerking, of indien dit niet mogelijk is, naar het inname punt in uw gemeente.

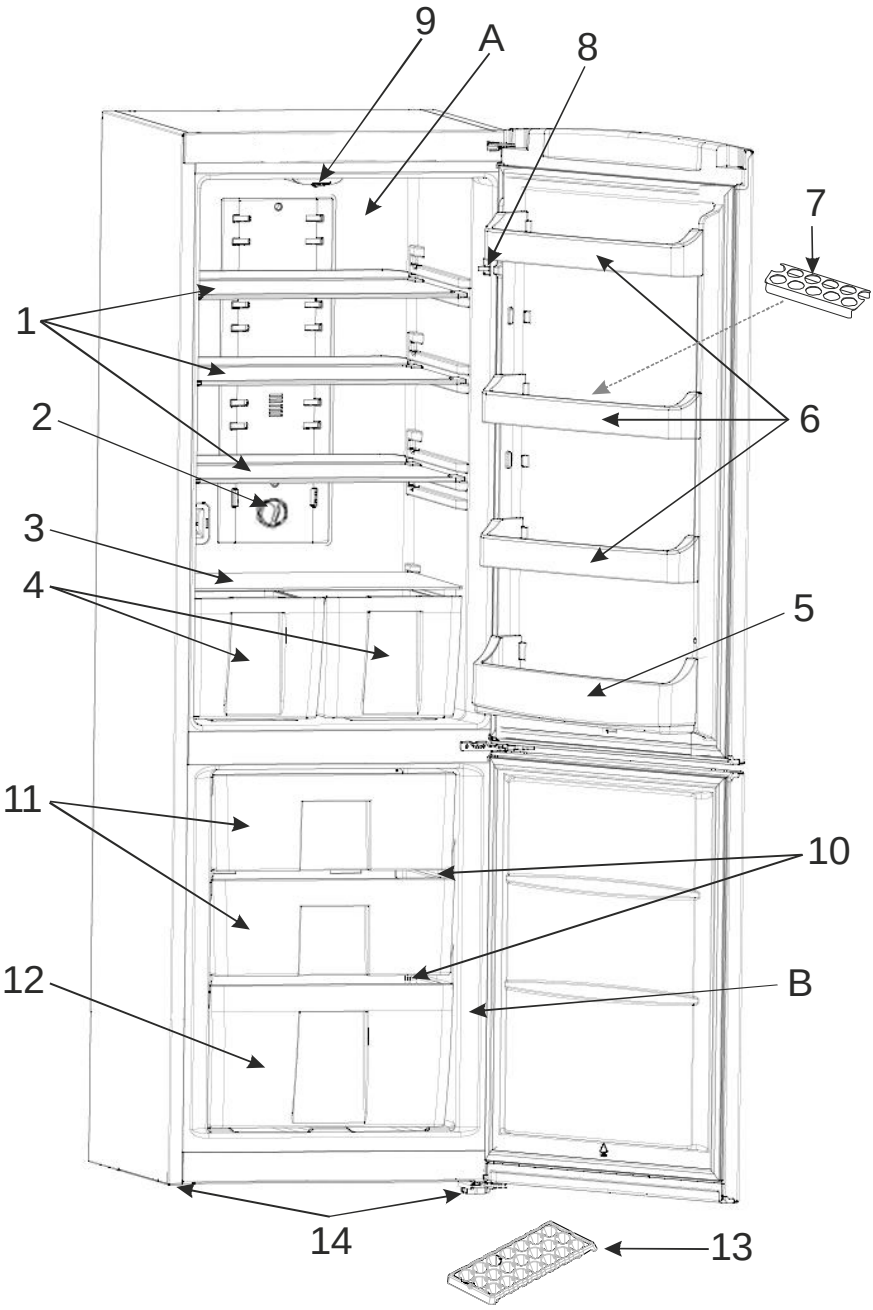
DEEL 7 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN

A) Koelgedeelte

B) Vriesgedeelte

1) Glazen plateau van koelgedeelte
2) Thermostaat
3) Glas boven de groentelade
4) Groentelade
5) Flessenhouder
6) Bovenste plateau
7) Eierenhouder
8) Lampschakelaar
9) Lamp van de koelkast
10) Glasplaat
11) Middenlade
12) Onderlade
13) IJslade
14) Stelvoeten

Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.